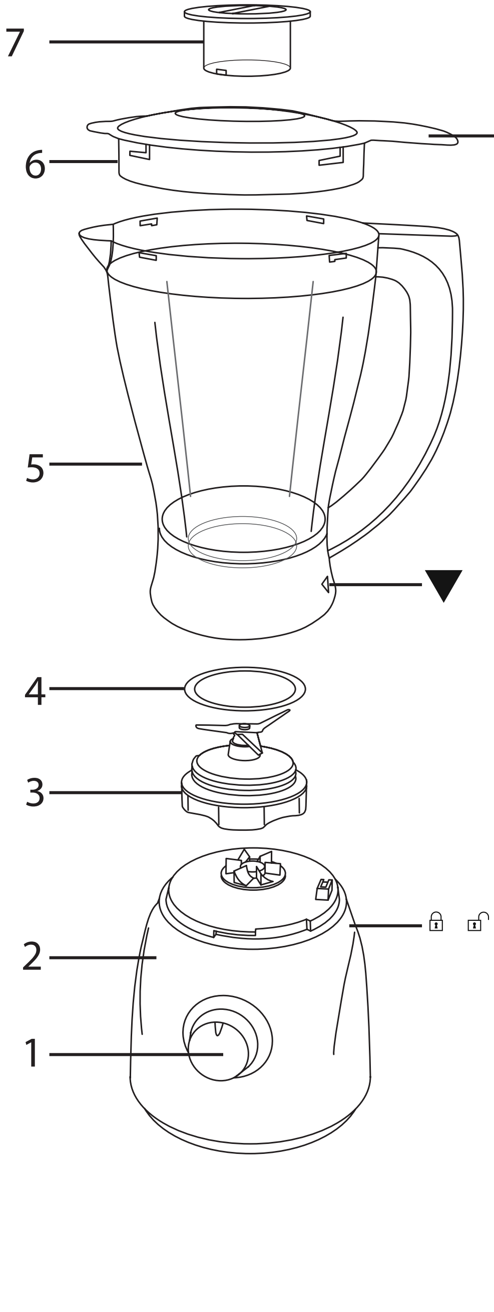
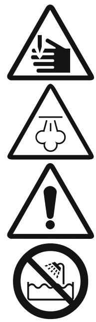
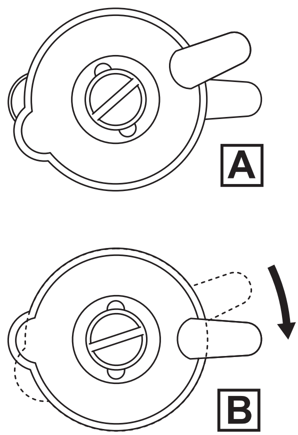
Russell Hobbs





7
8
6
5
4
3
2
1





A
B

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children must not use or play with the appliance.

Keep the appliance and cable out of reach of children.

To avoid injury, take care handling the blades, emptying the jug, and cleaning.

⚠ Never process hot or boiling liquids.

Misuse of the appliance may cause injury.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

Don't leave the appliance unattended while plugged in.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

- Don't put the motor unit in liquid, don't use the appliance in a bathroom, near water, or outdoors.
- Switch off (0) before fitting the jug to the motor unit.
- Switch off (0), and wait till the blades come to a stop before removing the lid from the jug, or removing the jug from the motor unit.
- Don't put your hand into the jug, even after you've removed it from the motor unit – the blades are sharp.
- Don't put any other object (spoon, spatula, etc.) into the jug while the blender is plugged in.
- Don't let the jug overflow. If liquid gets under the motor unit, it may be sucked into the motor, damaging it.
- Don't use accessories or attachments other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- If blending hot liquids in a pan, always remove the pan from the heat and allow it to cool down a little before blending.
- Never leave the blender resting in the pan because the bottom of the pan could still be very hot and damage the blender.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

1. speed control
2. motor unit
3. blade unit
4. seal
5. jug
6. lid
7. cap
8. tab

PREPARATION

1. Sit the motor unit on a stable, level surface.
2. Align the ▼ on the bottom of the jug with the 🔓 on the motor unit.
3. Lower the jug on to the motor unit, then turn the jug to align the ▼ with the 🔒.
4. Turn the lid anti-clockwise to unlock it then lift it off the jug.
5. Put the ingredients into the jug.
6. Don't fill past the 1500ml mark. If you do, the contents may force the lid off when you start the motor.
7. Place the lid onto the jug with the tab as shown in figure A.
8. Twist the lid clockwise to lock it (fig. B)
9. Push the cap into the hole in the lid.
10. Don't run the appliance without fitting the cap.
11. Check that the speed control is set to 0.
12. Put the plug into the power socket.

SPEED CONTROL

1. Turn the speed control to the speed you want (1 = low, 2 = high).
2. Turn the speed control back to 0 to turn the motor off.
3. Generally, large quantities, thick mixes, and a high ratio of solids to liquids suggest longer timings and slower speeds.
4. Smaller quantities, thinner mixes, and more liquids than solids suggest shorter timings and higher speeds.
5. Don't run the motor for more than 1 minute, or it may overheat. After 1 minute, switch off for at least 2 minutes, to let the motor cool.

PULSE

Turning the speed control anti-clockwise to ◎ will give you a short burst at high speed. In this direction, the knob is spring-loaded. When you let go, it'll return to 0.

ADDING INGREDIENTS

To add ingredients while the blender is working, remove the cap, pour the new ingredients through the hole, then replace the cap.
Check that the added ingredients don't increase the volume in the jug past the 1500ml mark.

CARE AND MAINTENANCE

1. Switch the appliance off (0) and unplug it.
2. Wipe the outside of the motor unit with a clean damp cloth.
3. Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.
4. Don't put any part of the appliance in a dishwasher.

BLADE UNIT

You may remove the blade unit for cleaning. This is best done with the jug turned upside down.

1. Grip the jug handle with one hand.
2. Grip the bottom of the blade unit with the other hand.
3. Turn the blade unit clockwise till it comes loose from the jug base.
4. Carefully, pull it up and out of the bottom of the jug.
5. Lift the seal away from the blade unit.
6. Wash the seal and blade unit in warm soapy water, rinse, and air dry.
7. Take great care with the blades – don't handle them directly, use a nylon washing-up brush.
8. Replace the seal round the blade unit.
9. Replace the blade unit in the jug base.
10. Turn the blade unit anti-clockwise to tighten it.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

recipes

[handful] = handful
[bunch] = bunch
[clove] = clove(s)
[tablespoon] = tablespoon (15ml)
[teaspoon] = teaspoon (5ml)
g = grams
ml = millilitres

leek & potato soup

150 g leeks
2 stock cubes
salt and pepper
150 g potatoes
800 ml water

Process the leeks and potatoes for 2 second. Transfer to a large pan. Add the water and stock cubes. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20 minutes. Remove from the heat. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

For Vichyssoise, add a couple of chives to the leeks and potatoes, add a knob of butter to the pan before heating, cool the soup instead of re-heating it, and whisk in 150ml of cream before serving it cold.

spicy pumpkin soup

900 g pumpkin
2 leeks
900 ml chicken/vegetable stock
2 [tablespoon] single cream/crème fraiche
1 [bunch] coriander leaves
2 [tablespoon] vegetable oil
2 [clove] garlic
1 [teaspoon] ground ginger
1 [teaspoon] ground coriander
salt and pepper

Peel, deseed, and cut the pumpkin into chunks. Heat the oil in a pan. Add the leeks, garlic and spices. Stir for 3 minutes. Add the stock and pumpkin. Bring to the boil, stirring. Reduce the heat. Cover the pan. Simmer for 20-30 minutes. Remove from the heat. Stir in the coriander and cream. Cool for 30 minutes. Process till smooth. Bring to serving temperature (don't let it boil). Adjust the seasoning. Serve with bread.

coriander pesto

2 [handful] coriander leaves
60 g pine nuts
60 g Parmesan, grated
2 [clove] garlic
125 ml olive oil

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl. Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

fruity smoothies

Process everything till smooth.

4 [tablespoon] yogurt
200 ml milk
2 [tablespoon] oatmeal
1 banana
2 [tablespoon] honey
2 apples, cored

170 g chocolate ice cream
300 ml orange juice

150 g hazelnut yogurt
1 banana
200 ml milk

300 ml chocolate milk
2 pears, cored

200 ml yogurt
1 mango, stone removed
200 ml milk
1 [teaspoon] honey

300 ml milk
1 banana
12 strawberries

400 ml milk
1 banana
4 [teaspoon] honey
2 [teaspoon] vanilla extract

360 ml lemonade
125 g vanilla ice cream
70 g blueberries

300 ml orange juice
300 ml cranberry juice
1 banana

4 halves of tinned apricot
80 ml apricot juice (from tin)
2 peaches, stone removed
4 yogurt
200 ml milk
2 honey

600 ml apple juice
1 mango, stone removed
300 ml apple juice
90 g raspberries
12 strawberries

400 ml apple juice
1 kiwi fruit, peeled
150 g melon

350 ml lemonade
125 ml chocolate ice cream
100 g cherries, stones removed

adult only smoothies (2 portions)

200 ml ginger beer
150 g melon
40 ml rum

100 ml cranberry juice
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml milk
40 g vanilla ice cream
½ instant coffee powder
40 ml irish cream liqueur

100 ml lemonade
60 ml gin
1 lemon juice
3 strawberries
300 ml apple juice
90 g raspberries
12 strawberries

400 ml apple juice
1 kiwi fruit, peeled
150 g melon

350 ml lemonade
125 ml chocolate ice cream
100 g cherries, stones removed

recipes are available on our website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Mixbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

⚠ Verarbeiten Sie unter keinen Umständen heiße oder kochende Flüssigkeiten.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Die Motoreinheit darf weder in Flüssigkeit getaucht werden, noch darf das Gerät im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus (0) bevor Sie den Standmixer auf die Motoreinheit setzen.
- Schalten Sie das Gerät aus (0), und warten Sie bis die Messer sich nicht mehr bewegen bevor Sie den Deckel vom Standmixer, oder den Standmixer von der Motoreinheit nehmen.
- Fassen Sie nicht in den Standmixer, auch nicht nachdem Sie ihn von der Motoreinheit abgenommen haben – die Messer sind scharf.
- Geben Sie keine anderen Gegenstände (Löffel, Pfannenwender etc.) in den Mixbehälter, solange sich der Stecker in der Steckdose befindet.
- Den Mixbehälter nicht überlaufen lassen. Gelangt Flüssigkeit unter die Motoreinheit, kann es passieren, dass die Flüssigkeit in den Motor gesogen und dieser dadurch beschädigt wird.
- Bitte keine Zubehörteile oder Aufsätze verwenden, die nicht von uns geliefert wurden.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Gerät keinesfalls benutzen, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktion zeigt.
- Mixen Sie heiße Flüssigkeiten in einer Pfanne, nehmen Sie die Pfanne stets vom Herd herunter und lassen Sie das Ganze vor dem Mixen ein wenig abkühlen.
- Lassen Sie den Mixer nicht in der Pfanne liegen, da der Pfannenboden immer noch sehr heiß sein und den Mixer beschädigen könnte.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

ZEICHNUNGEN

1. Geschwindigkeitsregler
2. Motoreinheit
3. Messereinheit
4. Dichtung
5. Standmixer
6. Deckel
7. Kappe
8. Lasche

VORBEREITUNG

1. Den Motorblock auf eine feste, ebene Fläche stellen.
2. Stellen Sie das ▼ Symbol am unteren Ende des Mixbehälters so ein, dass es genau über dem 🔓 Symbol auf der Motoreinheit steht.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit, drehen Sie diesen dann, bis das ▼ Symbol über dem 🔒 Symbol steht.
4. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen und vom Mixbehälter zu nehmen.
5. Geben Sie die Zutaten in den Standmixer.
6. Füllen Sie nicht über die 1500ml Markierung hinaus. Falls doch, könnten die Zutaten den Deckel hoch drücken, wenn Sie die Motoreinheit starten.
7. Setzen Sie den Deckel mit der Lasche wie in Abbildung A gezeigt auf den Mixbehälter.
8. Drehen Sie den Deckel, um ihn zu schließen, im Uhrzeigersinn (Abb. B).
9. Drücken Sie die Kappe in die im Deckel befindliche Öffnung.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass die Kappe aufgesetzt und eingerastet ist.
11. Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0 gestellt ist.
12. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.

GESCHWINDIGKEITSREGLER

1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 2 = hoch).
2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf 0 um den Motor auszuschalten.
3. Im Allgemeinen benötigen größere Mengen oder dickflüssigere Mischungen mit einem größeren Anteil an festen Bestandteilen längere Zubereitungszeiten und eine geringere Rührgeschwindigkeit.
4. Für kleinere Mengen oder dünnflüssigere Mischungen mit einem geringeren Anteil an festen Bestandteilen werden kürzere Zubereitungszeiten und eine höhere Rührgeschwindigkeiten empfohlen.
5. Den Motor nicht länger als 1 Minute lang laufen lassen – er könnte sonst heißlaufen. Nach 1 Minute den Motor mindestens 2 Minuten lang ausschalten, damit der Motor abkühlen kann.

IMPULSFUNKTION

Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf ◎ drehen, wird dies einen kurzen Schub bei hoher Geschwindigkeit veranlassen. Wenn Sie den Drehknopf in diese Richtung drehen wird er von alleine auf 0 zurückfedern.

HINZUGEBEN VON ZUTATEN

Um Zutaten beizugeben, während der Mixer in Betrieb ist, entfernen Sie die Kappe, geben Sie die neuen Zutaten durch die Öffnung in den Behälter und setzen Sie anschließend die Kappe wieder ein.
Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten das Volumen von 1500ml nicht überschreiten.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (0) und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Die Außenseite der Motoreinheit mit einem sauberen feuchten Tuch abwischen.
3. Die abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser säubern, gut abspülen, Wasser abtropfen und an der Luft trocknen lassen.
4. Das Grundgerät und seine Einzelteile dürfen nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

MESSEREINHEIT

Sie können die Messereinheit zum reinigen herausnehmen. Dies geht am besten wenn den Standmixer auf den Kopf gestellt wird.

1. Nehmen den Griff des Standmixers in die eine Hand.
2. Nehmen Sie das untere Ende der Messereinheit mit der anderen Hand.
3. Drehen Sie die Messereinheit solange im Uhrzeigersinn, bis sie sich vom Mixbehältersockel löst.
4. Ziehen Sie sie vorsichtig aus dem Standmixer heraus.
5. Entfernen Sie die Dichtung von der Messereinheit.
6. Waschen Sie die Dichtung und die Messereinheit warmem Seifenwasser, reinigen Sie sie gründlich und lassen Sie sie lufttrocknen.
7. Achten Sie besonders auf die Klingen – berühren Sie diese nie direkt, benutzen Sie zur Reinigung eine Nylonbürste.
8. Setzen Sie die Dichtung wieder um die Messereinheit.
9. Setzen Sie die Messereinheit am Sockel des Standmixers wieder ein.
10. Drehen Sie die Messereinheit gegen den Uhrzeigersinn, um sie wieder zu befestigen.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

Rezepte

= Hand voll	= Esslöffel	g = Gramm
= Bund	= Teelöffel	ml = Milliliter
= Zehe/Zehen		

Lauch- und Kartoffelsuppe

150 g Lauch	150 g Kartoffeln	2 Brühwürfel
800 ml Wasser	Salz und Pfeffer	

Verrühren Sie Lauch und Kartoffeln 2 Sekunden lang. Geben Sie die Masse in eine große Pfanne. Geben Sie Wasser und Brühwürfel hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Für Vichyssoise geben Sie etwas Schnittlauch zu Lauch und Kartoffeln, geben eine Butterflocke in die Pfanne und erhitzen sie; lassen Sie die Suppe abkühlen, statt wieder aufzuwärmen und schlagen Sie 150 ml Sahne unter und servieren Sie sie kalt.

Würzige Kürbissuppe

2 Knoblauchzehen	900 ml Hühner-/Gemüsebrühe	900 g Kürbis
1 Korianderblätter	2 Sahne/Crème fraîche	2 Pflanzenöl
1 Gemahlener Ingwer	1 Gemahlener Koriander	2 Lauch
Salz und Pfeffer		

Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne. Geben Sie Lauch, Knoblauch und Gewürze hinzu. 3 Minuten lang verrühren. Brühe und Kürbis hinzugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen. Verringern Sie die Hitze. Decken Sie die Pfanne zu. 20-30 Minuten köcheln lassen. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Koriander und Sahne unterrühren. Lassen Sie sie 30 Minuten abkühlen. Verarbeiten Sie alles zu einer cremigen Masse. Auf Serviertemperatur bringen (nicht zum Kochen bringen). Schmecken Sie die Suppe mit den Gewürzen ab. Mit Brot servieren.

Pesto aus Koriander

2 Korianderblätter	2 Knoblauchzehen	60 g Pinienkerne
125 ml Olivenöl	60 g geriebener Parmesan	

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

Fruchtige Smoothies

Verrühren Sie alles zu einer cremigen Masse.

4 Joghurt
200 ml Milch
2 Haferflocken
1 Banane
2 Honig
2 Äpfel, entkernt

170 g Schokoladeneis
300 ml Orangensaft

150 g Haselnuss-Joghurt
1 Banane
200 ml Milch

300 ml Schokoladenmilch
2 Birnen, entkernt

200 ml Joghurt
1 Mango, Stein entfernt
200 ml Milch
1 Honig

300 ml Milch
1 Banane
12 Erdbeeren

400 ml Milch
1 Banane
4 Honig
2 Vanillearoma

360 ml Limonade
125 g Vanilleeis
70 g Heidelbeeren

300 ml Orangensaft
300 ml Cranberrysaft
1 Banane

4 Aprikosenhälften aus der Dose
80 ml Aprikosensaft (aus der Dose)
2 Pfirsiche, entsteint
4 Joghurt
200 ml Milch
2 Honig

600 ml Apfelsaft
1 Mango, Stein entfernt

300 ml Apfelsaft
90 g Himbeeren
12 Erdbeeren

400 ml Apfelsaft
1 Kiwi, geschält
150 g Melone

350 ml Limonade
125 ml Schokoladeneis
100 g Kirschen, entsteint

Alkoholische Smoothies (2 Portionen)

200 ml Ingwerbier
150 g Melone
40 ml Rum

100 ml Cranberrysaft
50 ml Wodka
50 ml Cointreau

100 ml Milch
40 g Vanilleeis
½ Instantkaffeepulver
40 ml Irish cream Likör

100 ml Limonade
60 ml Gin
1 Zitronensaft
3 Erdbeeren

Rezepte finden Sie auf unserer Website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus.

Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil.

Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage de l'appareil.

⚠ Ne traitez en aucun cas des liquides chauds ou en ébullition

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- N'immergez pas le bloc moteur dans du liquide, n'utilisez pas l'appareil dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
- Eteignez (0) avant de mettre le bol en place sur le bloc moteur.
- Eteignez (0) et attendez jusqu'à ce que les lames s'arrêtent avant d'enlever le couvercle du bol ou avant d'enlever le bol du bloc moteur.
- Ne mettez pas votre main dans le bol même si vous l'avez déjà enlevé du bloc moteur – les lames sont tranchantes.
- Ne pas insérer d'autres objets (cuillère, spatule, etc.) dans le bol lorsque l'appareil est branché.
- Veillez à ce que le bol ne déborde pas. Tout liquide qui se met sous le bloc moteur pourrait être absorbé par le moteur et risquerait de l'endommager.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Si vous mélangez des liquides chauds dans une casserole, retirez dans tous les cas la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir un peu avant de procéder au mélange.
- Ne laissez en aucun cas le mélangeur dans la casserole, car le fond de cette dernière pourrait être encore très chaud et endommager le mélangeur.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

SCHÉMAS

1. contrôle de vitesse
2. bloc moteur
3. bloc de lames
4. anneau d'étanchéité
5. bol
6. couvercle
7. bouchon
8. onglet

PRÉPARATION

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale stable.
2. Alignez la flèche ▼ sur la base du bol avec le symbole 🔓 sur le bloc moteur.
3. Abaissez le bol sur le bloc moteur, puis faites pivoter le bol pour aligner la flèche ▼ sur le symbole 🔒.
4. Faites pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d’une montre pour le déverrouiller et séparez-le du bol en le soulevant.
5. Mettez les ingrédients dans le bol.
6. Ne remplissez pas le bol au-delà du marquage de 1500ml – un contenu excessif pourrait faire enlever de force le couvercle au démarrage du moteur.
7. Placez le couvercle sur le bol avec l’onglet comme indiqué dans la figure A.
8. Faites pivoter le couvercle dans le sens des aiguilles d’une montre pour le verrouiller (Figure B)
9. Insérez le bouchon dans l’orifice du couvercle.
10. Ne mettez pas en marche l’appareil sans placer le bouchon dans le trou.
11. Assurez-vous que le contrôle de vitesse est réglé sur 0.
12. Mettez la fiche dans la prise de courant.

CONTRÔLE DE VITESSE

1. Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 2 = élevée).
2. Retournez la commande de vitesse vers la position 0 pour arrêter le moteur.
3. En général, de grandes quantités, des mélanges épais et un plus grand nombre d’aliments solides que de liquides sous-entendent des temps de mixage plus longs et des vitesses plus réduites.
4. De petites quantités, des mélanges plus fins et plus d’aliments liquides que de solides sous-entendent des temps de mixage plus courts et des vitesses plus élevées.
5. Ne faites pas fonctionner l’appareil plus d’une minute d’affilée afin d’éviter qu’il ne surchauffe.Après une minute, laissez reposer l’appareil pendant au moins 2 minutes pour que le moteur se refroidisse.

IMPULSION

En tournant le régulateur de vitesse dans le sens contraire des aiguilles d’une montre vers la position ◎, vous obtiendrez une courte puissance accrue. Le régulateur sera mis en charge par ressort dans cette direction, il retournera à la position 0 une fois que vous l’aurez lâché.

AJOUTER DES INGRÉDIENTS

Pour ajouter des ingrédients lorsque le mixeur est en fonctionnement, retirez le bouchon, versez les nouveaux ingrédients par le trou et replacez ensuite le bouchon.
Vérifiez que les ingrédients rajoutés ne font pas passer le volume par le marquage de 1500ml.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Éteignez l’appareil (0) et débranchez-le.
2. Essuyez l’extérieur du bloc moteur à l’aide d’un chiffon humide propre.
3. Lavez les parties amovibles dans de l’eau chaude et savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et laissez-les sécher.
4. Ne mettez aucune part de l’appareil dans un lave-vaisselle.

LE BLOC DE LAMES

Vous pouvez retirer le bloc de lames pour le nettoyer. Ceci est plus facile à faire si le bol est placé à l’envers.

1. Prenez la poignée du bol d’une main.
2. Prenez la base du bloc de lames de l’autre main.
3. Faites pivoter le bloc de lames dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il se détache de la base du bol.
4. Soulevez et enlevez-le prudemment de la base du bol.
5. Retirez l’anneau d’étanchéité du bloc de lames.
6. Lavez l’anneau d’étanchéité et le bloc de lames dans de l’eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher.

7. Faites attention aux lames ; ne les manipulez pas directement, utilisez une brosse en nylon.
8. Remettez l'anneau d'étanchéité à sa position d'origine sur le bloc de lames.
9. Replacez le bloc de lames dans la base du bol.
10. Faites pivoter le bloc de lames dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

recettes

= poignée	= cuillère(s) à soupe	g = grammes
= bouquet	= cuillère(s) à café	ml = millilitres
= gousse		

soupe de poireaux et pommes de terre

150 g poireaux	150 g pommes de terre	2 cubes de bouillon
800 ml eau	sel et poivre	

Traiter les poireaux et les pommes de terre pendant 2 secondes. Transférer dans une grande casserole. Ajouter l'eau et les cubes de bouillon Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.
Pour la vichyssoise, ajouter un peu de ciboulette aux poireaux et aux pommes de terre, ajouter une noix de beurre dans la poêle avant de la chauffer, laisser refroidir le potage avant de le réchauffer et fouetter 150 ml de crème avant de le servir frais.

soupe épicée aux potirons

900 g potiron	900 ml bouillon de poule/légumes	2 poireaux
2 huile végétale	1 moudre le gingembre	2 d'ail
2 crème fraîche	1 moudre le coriandre	sel et poivre
1 feuilles de coriandre		

Éplucher le potiron, retirer les pépins et découper en morceaux. Chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les poireaux, l'ail et les épices. Mélanger pendant 3 minutes. Ajouter le bouillon et le potiron. Amener à ébullition, en mélangeant. Diminuer le feu. Couvrir la casserole. Laisser mijoter pendant 20-30 minutes. Retirer du feu. Mélanger le coriandre et la crème. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Travailler jusqu'à obtenir un mélange lisse. Amener à bonne température pour servir (ne pas laisser bouillir). Ajuster l'assaisonnement. Servir avec du pain.

pesto à la coriandre

2 feuilles de coriandre	60 g de pignons de pin	2 d'ail
125 ml d'huile d'olive	60 g de Parmesan râpé	

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

smoothies aux fruits

Travailler tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange lisse.

4 yogourt
200 ml lait
2 farine d'avoine
1 banane
2 miel
2 pommes, évidées

170 g crème glacée au chocolat
300 ml jus d'orange

150 g yogourt aux noisettes
1 banane
200 ml lait

300 ml lait au chocolat
2 poires, évidées

200 ml yogourt
1 mangue dénoyautée
200 ml lait
1 miel

300 ml lait
1 banane
12 fraises

400 ml lait
1 banane
4 miel
2 extrait de vanille

360 ml limonade
125 g crème glacée à la vanille
70 g myrtilles

300 ml jus d'orange
300 ml jus d'airelle
1 banane

4 moitiés d'abricots en conserve
80 ml jus d'abricot (en conserve)
2 pêches dénoyautées
4 yogourt
200 ml lait
2 miel

600 ml jus de pomme
1 mangue dénoyautée

300 ml jus de pomme
90 g framboises
12 fraises

400 ml jus de pomme
1 kiwi épluché
150 g melon

350 ml limonade
125 ml crème glacée au chocolat
100 g cerises dénoyautées

smoothies pour adultes (2 portions)

200 ml bière au gingembre
150 g melon
40 ml rhum

100 ml jus d'airelle
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml lait
40 g crème glacée à la vanille
½ poudre de café instantané
40 ml liqueur de crème irlandaise

100 ml limonade
60 ml gin
1 jus de citron
3 fraises

des recettes sont disponibles sur notre site Web: http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen.

Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen.

Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kan en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.

⚠ Verwerk nooit warme of kokende vloeistoffen

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Dompel de motoreenheid niet onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of buiten.
- Zet de blender uit (0), voordat u de kan op de motoreenheid plaatst.
- Zet de blender uit (0) en wacht tot de messen niet meer draaien, voordat u het deksel van de kan of de kan van de motoreenheid afhaalt.
- Kom niet met uw hand in de kan, zelfs niet nadat hij van de motoreenheid is afgehaald om hem te reinigen; de messen zijn scherp.
- Kom niet met andere voorwerpen (lepel, spatel, etc.) in de kan terwijl de stekker van de blender in het stopcontact zit.
- Laat de kan niet overlopen. Vloeistof die onder de motoreenheid komt, kan in de motor terechtkomen, waardoor die kan beschadigen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.
- Als u hete vloeistoffen in een pan mengt, moet u de pan altijd eerst van het vuur halen en iets laten afkoelen voor het mengen.
- Laat de blender nooit in de pan staan. De bodem van de pan kan nog erg heet zijn en de blender beschadigen.

UITSLUITEND HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

1. snelheidsregelaar
2. motoreenheid
3. messeneenheid
4. afdichting
5. kan
6. deksel
7. dop
8. Lipje

VOORBEREIDING

1. Zet de motoreenheid op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Plaats de ▼ aan de onderkant van de kan op een lijn met de 🔓 van de motoreenheid.
3. Laat de kan op de motoreenheid zakken en draai de kan vervolgens om de ▼ op een lijn met de 🔒 te brengen.
4. Draai het deksel tegen de klok in om het te ontgrendelen en van de pot te halen.
5. Doe de ingrediënten in de kan.
6. Vul de kan tot maximaal 1500 ml; als hij voller is, kan de inhoud het deksel van het apparaat afduwen als u de motor aanzet.
7. Plaats het deksel op de pot met het lipje als getoond in afbeelding A.
8. Draai het deksel tegen de klok in om het te vergrendelen (afb. B).
9. Duw de dop in het gat in het deksel.
10. Schakel het apparaat niet in zonder de dop aan te brengen.
11. Controleer dat de snelheidsregelaar op 0 staat.
12. Steek de stekker in het stopcontact.

SNELHEIDSREGELAAR

1. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 2 = hoog).
2. Draai de snelheidsregelaar terug naar 0 om de motor uit te schakelen.
3. Gewoonlijk stemmen grote hoeveelheden, dikke mengsels en een hoge verhouding van vaste stoffen tot vloeistoffen overeen met een langere timing en langzamere snelheden.
4. Kleinere hoeveelheden, dunnere mengsels en meer vloeistoffen dan vaste stoffen stemmen overeen met een kortere timing en hogere snelheid.
5. Om oververhitting te voorkomen, dient u de motor niet langer dan 1 minuut onafgebroken te laten draaien. Zet het apparaat na 1 minute minstens 2 minuten uit om de motor te laten afkoelen.

PULS

Als u de snelheidsregelaar tegen de wijzers van de klok in draait naar ◎ biedt dit u een korte stoot aan hoge snelheid. In deze richting is de knop voorzien van een veer . Wanneer u hem loslaat, keert hij terug naar 0.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

Om ingrediënten toe te voegen tijdens de werking van de blender, verwijdert u de dop, giet u de nieuwe ingrediënten door de opening en plaatst u de dop terug.
Controleer of de kan door de toegevoegde ingrediënten niet voller is dan 1500ml.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Schakel het apparaat uit (0) en trek de stekker uit.
2. Neem de buitenkant van de motoreenheid af met een schone, vochtige doek.
3. Was de verwijderbare onderdelen in warm water met afwasmiddel, goed afspoelen, laten uitlekken en aan de lucht laten drogen.
4. Plaats geen enkel onderdeel van het apparaat in de vaatwasmachine.

MESSENEENHEID

U kunt de messeneenheid verwijderen als u ze wilt schoonmaken. Dit doet u best nadat u de kan hebt omgedraaid.

1. Neem het handvat van de kan vast met een hand.
2. Neem de onderzijde van de messeneenheid vast met de andere hand.
3. Draai de meseenheid met de klok mee tot hij loskomt van de komhouder.
4. Til deze voorzichtig omhoog en uit de onderzijde van de kan.
5. Verwijder de afdichting van de messeneenheid.
6. Was de dichting en de messeneenheid in een warm zeepsopje, spoel af en droog zorgvuldig af.
7. Pas heel goed op met de mesjes – raak ze nooit rechtstreeks aan en gebruik een nylon afwasborstel.
8. Vervang de afdichting rond de messeneenheid.

9. Plaats de messeneenheid weer in het voetstuk.
10. Draai het mes tegen de klok in om het te ontgrendelen.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

receptjes

= handenvol	= soeplepel/eetlepel	g = gram
= bosje	= theelepel	ml = milliliter
= teen		

prei & aardappel soep

150 g prei	150 g aardappel	2 bouillonblokjes
800 ml water	zout en peper	

Verwerk de prei en aardappel gedurende 2 seconden. Doe het mengsel in een grote pan. Voeg het water en de bouillonblokjes toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20 minuten koken. Haal van het vuur af. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

Voor Vichyssoise voegt u bieslook toe aan de prei en aardappels, u doet een stukje boter in de pan voor het verhitten, u laat de soep afkoelen in plaats van deze weer op te warmen en voegt 150 ml room toe voordat u de soep koud opdient.

pittige pompoensoep

900 g pompoen	2 plantaardige olie	2 prei
1 gemalen gember	900 ml kippen/groentebouillon	2 look
1 korianderblaadjes	2 enkele/dubbele room	zout en peper
1 gemalen koriander		

Schil de pompoen, verwijder de zaadjes en snij in stukken Verwarm de olie in een pan Voeg de prei, knoflook en kruiden toe. Roer drie minuten. Voeg de bouillon en de pompoen toe. Breng al roerend aan de kook. Verminder de warmte. Bedek de pan. Laat 20-30 minuten koken. Haal van het vuur af. Roer de koriander en de room erdoor. Laat een half uur afkoelen. Verwerk alles tot een glad mengsel. Breng op de juiste temperatuur (laat het niet meer koken). Maak op smaak. Dien op met brood.

koriander pesto

2 korianderblaadjes	60 g pijnboompitten	2 look
60 g geraspte parmezaan	125 ml olijfolie	

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

fruitige smoothies

Verwerk alles tot een glad mengsel.

4 yoghurt
200 ml melk
2 havermout
1 banaan
2 honing
2 appels waar u het hart heeft uitgehaald

170 g chocolade-ijs
300 ml sinaasappelsap

150 g hazelnootyoghurt
1 banaan
200 ml melk

300 ml chocolademelk
2 ontpitte peren

200 ml yoghurt
1 ontpitte mango
200 ml melk
1 honing

300 ml melk
1 banaan
12 aardbeien

400 ml melk
1 banaan
4 honing
2 vanille-extract

360 ml limonade
125 g vanille-ijs
70 g Bosbessen

300 ml sinaasappelsap
300 ml cranberrysap
1 banaan

4 halve abrikozen uit blik
80 ml abrikozensap (blik)
2 ontpitte perziken
4 yoghurt
200 ml melk
2 honing

600 ml appelsap
1 ontpitte mango

300 ml appelsap
90 g frambozen
12 aardbeien

400 ml appelsap
1 geschilde kiwi's
150 g meloen

350 ml limonade
125 ml chocolade-ijs
100 g ontpitte kersen

smoothies voor volwassenen (2 porties)

200 ml gemberbier
150 g meloen
40 ml rum

100 ml cranberrysap
50 ml wodka
50 ml cointreau

100 ml melk
40 g vanille-ijs
½ instant koffiepoeder
40 ml Irish cream likeur

100 ml limonade
60 ml gin
1 citroensap
3 aardbeien

u vindt recepten op onze website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi.

I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la caraffa e durante le operazioni di pulizia.

⚠ Non lavorare mai liquidi caldi o bollenti.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

- Non immergere l'unità motore in acqua o altro liquido. Non utilizzare l'utensile in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
- Spegnere l'apparecchio (0) prima di montare la caraffa sul gruppo del motore.
- Prima di rimuovere il coperchio dalla caraffa, e di rimuovere la caraffa dal gruppo del motore, spegnere l'apparecchio (0) ed attendere che le lame si siano fermate completamente.
- Non mettere le mani nella caraffa, nemmeno quando viene rimossa per pulirla: le lame sono molto taglienti.
- Non mettere altri oggetti (come un cucchiaio, una spatola, ecc.) nella caraffa mentre la spina del frullatore è inserita nella presa di corrente.
- Non fare traboccare la caraffa. Se il liquido penetrasse sotto il gruppo del motore potrebbe venire aspirato nel motore danneggiandolo.
- Montare sull'apparecchio solo gli accessori o gli elementi dati in dotazione.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Se si lavorano liquidi caldi in una pentola, togliere sempre la pentola dal fuoco e lasciarla raffreddare leggermente prima di frullare.
- Non lasciare mai il frullatore appoggiato nella pentola, poiché il fondo della pentola potrebbe essere ancora molto caldo e danneggiare l'apparecchio.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

1. selettore di velocità
2. gruppo del motore
3. gruppo delle lame
4. guarnizione
5. caraffa
6. coperchio
7. tappo
8. Linguetta

PREPARAZIONE

1. Porre il gruppo del motore su una superficie stabile e in piano.
2. Allineare il simbolo ▼ sulla parte inferiore della caraffa con il simbolo 🔓 sul gruppo del motore.
3. Poggiare la caraffa sul gruppo del motore, poi ruotare la caraffa per allineare il simbolo ▼ con il simbolo 🔒.
4. Ruotare il coperchio in senso antiorario per sbloccarlo e toglierlo dal vaso sollevandolo.
5. Mettere gli ingredienti nella caraffa.
6. Non riempirla oltre il segno di 1500 ml, altrimenti al momento di avviare il motore il contenuto potrebbe spingere via il coperchio.
7. Posizionare il coperchio sul vaso con la linguetta come indicato nella figura A.
8. Ruotare il coperchio in senso orario per bloccarlo (fig. B)
9. Spingere il tappo nel foro del coperchio.
10. Non azionare l'apparecchio senza il tappo.
11. Controllare che il selettore della velocità sia impostato su 0.
12. Inserire la spina nella presa di corrente.

SELETTORE DI VELOCITÀ

1. Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 2 = più alta).
2. Riportare il selettore di velocità su 0 per spegnere il motore.
3. Generalmente, grandi quantità, miscele spesse e ingredienti solidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti liquidi richiedono un tempo di preparazione più lungo e una velocità ridotta.
4. Quantità ridotte, miscele meno dense e ingredienti liquidi in proporzione maggiore rispetto agli ingredienti solidi richiedono un minore tempo di preparazione e una velocità elevata.
5. Non tenere in funzione il motore per più di 1 minuto, altrimenti si potrebbe surriscaldare. Dopo 1 minuto, spegnere l'apparecchio per almeno altri 2 minuti per lasciare raffreddare il motore.

IMPULSO

Ruotando il selettore di velocità in senso antiorario su ◎, si azionerà un breve ciclo ad alta velocità. In questa posizione, il pulsante è a molla. Lasciandolo, tornerà su 0.

AGGIUNTA DEGLI INGREDIENTI

Per aggiungere ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione, togliere il tappo, versare i nuovi ingredienti attraverso il foro, poi rimettere a posto il tappo.
Controllare che gli ingredienti aggiunti non spingano il volume contenuto nella caraffa oltre il segno di 1500ml.

CURA E MANUTENZIONE

1. Spegnere l'apparecchio (0) e scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Passare un panno pulito inumidito sull'esterno del gruppo del motore.
3. Lavare le parti amovibili con acqua calda e detersivo, sciacquare bene, fare scolare e lasciare asciugare.
4. Non mettere nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

GRUPPO DELLE LAME

Il gruppo delle lame è rimovibile per consentirne la pulizia. È consigliabile operare con la caraffa capovolta.

1. Afferrate il manico della caraffa con una mano.
2. Afferrare il fondo del gruppo lame con l'altra mano.
3. Girare l'unità lama in senso orario fino a quando si sgancia dalla base del vaso.
4. Sollevarlo con molta attenzione ed estrarlo dal fondo della caraffa.
5. Togliere la guarnizione dal gruppo delle lame.
6. Lavate la guarnizione ed il gruppo delle lame in acqua calda insaponata, sciacquate e lasciate asciugare all'aria.

7. Maneggiare le lame con cura, non lavarle direttamente a mano, ma utilizzare una spazzola in setole di nylon.
8. Rimettere la guarnizione a posto intorno al gruppo lame.
9. Sostituire il gruppo delle lame nella base della caraffa.
10. Girare l'unità lama in senso antiorario per agganciarla.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

ricetta

= manciata	= cucchiaio	g = grammi
= mazzetto	= cucchiaino di passata	ml = millilitri
= spicchio		

zuppa di porri e patate

150 g porri	150 g patate	2 dadi per brodo
800 ml acqua	sale e pepe	

Passare i porri e le patate per 2 secondi. Trasferire in una pentola larga. Aggiungere l'acqua e i dadi. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Togliere dal fuoco. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

Per la 'Vichyssoise', aggiungere un paio di spolverate di erba cipollina a porri e patate, aggiungere una noce di burro in pentola prima di scaldare, raffreddare la zuppa invece di riscaldarla e incorporare con la frusta 150 ml di panna prima di servirla fredda.

zuppa di zucca speziata

2 olio vegetale	900 ml brodo di pollo/vegetale	900 g zucca
1 zenzero	1 foglie di coriandolo	2 porri
1 coriandolo	2 panna fresca/semi-grassa	2 d'aglio
sale e pepe		

Togliere la buccia, i semi e tagliare la zucca in grossi pezzi. Scaldare l'olio in una pentola. Aggiungere i porri, l'aglio e le spezie. Mescolare per 3 minuti. Aggiungere il dado e la zucca. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Coprire la pentola. Cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti. Togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando coriandolo e panna. Raffreddare per 30 minuti. Lavorare fino a raggiungere una consistenza omogenea. Portare a temperatura adatta a servire (non lasciare bollire). Regolare il condimento. Servire con del pane.

pesto al coriandolo

2 foglie di coriandolo	2 d'aglio	60 g di pinoli
125 ml d'olio di oliva	60 g parmigiano grattugiato	

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

frappé alla frutta

Lavorare il tutto fino a dare un aspetto uniforme.

4 yogurt
200 ml latte
2 farina d'avena
1 banana
2 miele
2 mele, senza torsolo

170 g gelato al cioccolato
300 ml succo d'arancia

150 g yogurt alla nocciola
1 banana
200 ml latte

300 ml latte al cioccolato
2 pere, senza torsolo

200 ml yogurt
1 mango, denocciolato
200 ml latte
1 miele

300 ml latte
1 banana
12 fragole

400 ml latte
1 banana
4 miele
2 estratto di vaniglia

360 ml limonata
125 g gelato alla vaniglia
70 g mirtilli

300 ml succo d'arancia
300 ml succo di mirtillo rosso
1 banana

4 albicocca in scatola tagliata a metà
80 ml succo di albicocca (dalla scatola)
2 pesche, denocciolate
4 yogurt
200 ml latte
2 miele

600 ml succo di mela
1 mango, denocciolato

300 ml succo di mela
90 g lamponi
12 fragole

400 ml succo di mela
1 kiwi, spellato
150 g melone

350 ml limonata
125 ml gelato al cioccolato
100 g ciliegie, denocciolate

frappé solo per adulti (2 porzioni)

200 ml birra allo zenzero
150 g melone
40 ml rum

100 ml succo di mirtillo rosso
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml latte
40 g gelato alla vaniglia
½ caffè istantaneo in polvere
40 ml liquore irlandese cremoso

100 ml limonata
60 ml gin
1 succo di limone
3 fragole

le ricette sono disponibili sul nostro sito:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

Para evitar lesiones, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar la jarra y al limpiar el aparato.

⚠ Ne traitez

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

- No sumerja la unidad motriz en agua, ni en ningún otro líquido. No use el aparato en el cuarto de baño, cercano al agua o fuera de casa.
- Apague el aparato (0) antes de poner la jarra en la unidad motora.
- Apague el aparato (0) y espere hasta que las hojas se paren completamente antes de quitar la tapa de la jarra, y antes de quitar la jarra de la unidad motora.
- No meta la mano en la jarra, incluso cuando la esté sacando para limpiarla – las hojas cortan.
- No ponga ningún otro utensilio (cuchara, espátula, etc.) en la jarra mientras la batidora esté enchufada.
- No permita rebosar la jarra. Si cae líquido debajo de la unidad motora, puede que éste sea aspirado al motor, dañándolo.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- Si va a utilizar la batidora para mezclar líquidos calientes en una olla o sartén, retire el recipiente de la fuente de calor y déjelo enfriar un poco antes de utilizar la batidora.
- Nunca deje la batidora dentro de la olla o sartén, puesto que la base del recipiente podría estar muy caliente y dañar la batidora.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

1. control de velocidad
2. unidad motora
3. unidad de las cuchillas
4. junta
5. jarra
6. tapa
7. tapa pequeña
8. Pestaña

PREPARACIÓN

1. Ponga la unidad motorA sobre una superficie nivelada y estable.
2. Alinee la flecha ▼ situada en la parte inferior de la jarra con el símbolo 🔓 de la unidad motora.
3. Encaje la jarra sobre la unidad motora y a continuación gire la jarra hasta que la flecha ▼ quede alineada con el símbolo 🔒.
4. Gire la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj para desbloquearla y retírela de la jarra.
5. Ponga los ingredientes en la jarra.
6. No la llene a más de la marca de 1500 ml. Si la llena más, el contenido puede hacer que la tapa salte al encender el motor.
7. Coloque la tapa sobre la jarra guiándose por la pestaña, tal y como se muestra en la figura A.
8. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en su posición (fig. B).
9. Introduzca la tapa pequeña en el agujero de la tapa.
10. No ponga en marcha el aparato sin haber colocado el tapón.
11. Compruebe que el control de velocidad está fijado en 0.
12. Enchufe el aparato a la corriente.

CONTROL DE VELOCIDAD

1. Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 2 = alta).
2. Gire el control de velocidad de nuevo a 0 para apagar el motor.
3. En general, las grandes cantidades, las mezclas espesas y las proporciones elevadas de sólidos frente a líquidos necesitan programaciones más largas y velocidades más lentas.
4. Las cantidades más pequeñas, las mezclas más finas y una mayor proporción de líquidos que de sólidos admiten programaciones más cortas y velocidades superiores.
5. No haga funcionar el motor durante más de 1 minuto, ya que puede sobrecalentarse. Después de 1 minuto, apague el motor durante 2 minutos como mínimo para dejar que se enfríe.

FUNCIÓN PULSE

Si gira el control de velocidad en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta ◎ se producirá una breve subida de velocidad. En esta dirección, el botón funciona con un muelle. Cuando lo suelte, volverá a 0.

AÑADIR INGREDIENTES

Para añadir ingredientes mientras la batidora está funcionando, extraiga la tapa pequeña, vierta los nuevos ingredientes a través del agujero y vuelva a colocar la tapa pequeña.
Compruebe que los ingredientes añadidos no hagan que el volumen supere la marca de 1500ml.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato (0) y desenchúfelo.
2. Limpie la parte exterior de la unidad motora con un paño húmedo limpio.
3. Lave las partes extraíbles con agua caliente jabonosa, aclárelas bien, escúrralas y déjelas secar al aire.
4. No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas

UNIDAD DE LAS CUCHILLAS

Puede extraer la unidad de las cuchillas para limpiarla. Esto se hace mejor con la jarra hacia abajo.

1. Sujete el asa de la jarra con una mano.
2. Sujete la base de la unidad de las cuchillas con la otra mano.
3. Gire el soporte de cuchillas en el sentido de las agujas del reloj hasta que puedan soltarse de la base de la jarra.
4. Con cuidado, tire de ella hacia arriba y sáquela de la base de la jarra.
5. Extraiga la junta de la unidad de las cuchillas.
6. Lave la junta y la unidad de las cuchillas con agua tibia y jabón. Aclare y deje secar al aire.

7. Tenga mucho cuidado con la cuchilla – no las coja directamente, usa un cepillo para limpiar de nilón.
8. Sustituya la junta alrededor de la unidad de las cuchillas.
9. Vuelva a colocar la unidad de las cuchillas en la base de la jarra.
10. Gire el soporte de cuchillas en el sentido contrario de las agujas del reloj para fijarlas en posición.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas

= puñado
= manojo
= diente
= cucharada
= cucharada pequeña
g = gramos
ml = mililitros

sopa de puerros y patatas

150 g puerros
800 ml agua
150 g patatas
sal y pimienta
2 cubitos de caldo

Procese los puerros y las patatas durante dos segundos Páselos a una cacerola más grande. Añada el agua y los cubitos de caldo. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20 minutos. Retire del fuego. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.
Para la Vichyssoise, añada un par de cebolletas a los puerros y las patatas, añada una nuez de mantequilla a la cacerola antes de calentar, enfríe la sopa en lugar de recalentarla y bata 150 ml. de nata antes de servirla fría.

sopa de calabaza con especias

2 aceite vegetal
1 jengibre molido
900 g calabaza
1 hojas de cilantro
900 ml cubito de caldo de pollo/verduras
2 nata líquida/crema de leche
1 cilantro molido
2 de ajo
2 puerros
sal y pimienta

Pele, despepite y corte la calabaza a trozos. Caliente el aceite en la cacerola. Añada los puerros, el ajo y las especias. Remueva durante 3 minutos. Añada el cubito de caldo y la calabaza. Lleve a ebullición y remueva. Reduzca el fuego. Cubra la cacerola. Hierva a fuego lento durante 20-30 minutos. Retire del fuego. Incorpore el cilantro y la nata y remueva. Deje enfriar 30 minutos. Procese hasta obtener una consistencia homogénea. Caliente sin que llegue a hervir antes de servir. Sazone al gusto. Sirva el pan.

pesto de cilantro

2 hojas de cilantro
125 ml aceite de oliva
60 g de piñones
60 g queso Parmesano rallado
2 de ajo

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

batidos de frutas

Procese todos los ingredientes hasta obtener una consistencia homogénea.

4 yogurt
200 ml leche
2 harina de avena
1 plátano
2 miel
2 manzanas, peladas y sin corazón

170 g helado de chocolate
300 ml zumo de naranja

150 g yogurt de avellanas
1 plátano
200 ml leche

300 ml chocolate con leche
2 peras, peladas y sin corazón

200 ml yogurt
1 mango, sin hueso
200 ml leche
1 miel

300 ml leche
1 plátano
12 fresas

400 ml leche
1 plátano
4 miel
2 extracto de vainilla

360 ml limonada
125 g helado de vainilla
70 g arándanos

300 ml zumo de naranja
300 ml zumo de arándanos
1 plátano

4 albaricoques en almíbar
80 ml zumo de albaricoques en almíbar
2 melocotones, sin hueso
4 yogurt
200 ml leche
2 miel

600 ml zumo de manzana
1 mango, sin hueso

300 ml zumo de manzana
90 g frambuesas
12 fresas

400 ml zumo de manzana
1 kiwis, pelados
150 g melón

350 ml limonada
125 ml helado de chocolate
100 g cerezas, sin hueso

batidos sólo para adultos

200 ml cerveza de jengibre
150 g melón
40 ml ron

100 ml zumo de arándanos
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml leche
40 g helado de vainilla
½ café soluble
40 ml licor de crema irlandesa

100 ml limonada
60 ml ginebra
1 zumo de limón
3 fresas

en nuestra página web encontrará recetas:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar o jarro e ao limpar.

⚠ Nunca processe líquidos quentes ou a ferver.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não coloque a unidade do motor em contacto com água ou com qualquer outro líquido. Não utilize o aparelho em casas de banho, próximo de água ou ao ar livre.
- Antes de instalar o jarro na unidade motora desligue o aparelho (0).
- Desligue (0) e aguarde até as lâminas pararem completamente antes de retirar a tampa do jarro ou de retirar o jarro da unidade motora.
- Não ponha as mãos dentro do jarro, mesmo depois de o ter retirado para fazer a sua limpeza – as lâminas são afiadas.
- Não coloque nenhum outro objecto (colher, espátula, etc.) dentro do jarro enquanto o aparelho estiver ligado.
- Não deixe o jarro transbordar. Se o líquido passar para debaixo da unidade motora, pode ser sugado para dentro do motor e danificá-lo.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam fornecidos pela nossa empresa.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Se misturar líquidos quentes numa panela, remova sempre a panela do lume e aguarde que arrefeça um pouco antes de misturar.
- Nunca deixe a varinha mágica a repousar na panela, pois a parte inferior da panela poderá ainda estar muito quente e danificar a varinha mágica.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

1. controlo de velocidade
2. unidade motora
3. conjunto de lâminas
4. junta
5. jarro
6. tampa
7. tampa pequena
8. patilha

PREPARAÇÃO

1. Coloque a unidade motora numa superfície estável e plana.
2. Alinhe ▼, situado na parte de baixo do jarro, com 🔓, situado na unidade motora.
3. Desça o jarro sobre a unidade motora e gire-o de forma a alinhar ▼ com 🔒.
4. Rode a tampa para a esquerda para a desbloquear e, em seguida, levante-a e retire-a do jarro.
5. Coloque os ingredientes no jarro.
6. Não encha o jarro acima da marca 1500 ml. Se o fizer, o conteúdo pode fazer saltar a tampa quando o motor arrancar.
7. Coloque a tampa no jarro com a patilha, conforme ilustrado na figura A.
8. Rode a tampa para a direita para a bloquear (fig. B)
9. Empurre a tampa pequena para o orifício da tampa.
10. Não coloque o aparelho em funcionamento sem encaixar a tampinha.
11. Verifique se o controlo da velocidade está regulado para o 0.
12. Ligue a ficha à tomada elétrica.

CONTROLO DE VELOCIDADE

1. Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 2 = alta).
2. Rode novamente o controlo de velocidade para 0 para desligar o motor.
3. Geralmente as grandes quantidades, misturas espessas e uma grande percentagem de sólidos em relação aos líquidos sugerem tempos mais prolongados e velocidades mais lentas.
4. As quantidades menores, as misturas menos espessas e a maior quantidade de líquidos sugerem tempos mais curtos e velocidades superiores.
5. Não ponha o motor a funcionar por um período superior a 1 minuto, pois pode causar o seu sobreaquecimento. Após 1 minuto, desligue-o pelo menos durante 2 minutos para o deixar arrefecer.

IMPULSO

Ao rodar o controlo de velocidade no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio para ◎, poderá obter um breve impulso a alta velocidade. Nesta direcção, o botão fica accionado por retorno de mola. Ao soltar, este volta para 0.

ADIÇÃO DE INGREDIENTES

Para adicionar ingredientes com o liquidificador em movimento, remova a tampa pequena, deite os novos ingredientes através do orifício, depois recoloque a tampa pequena.
Verifique que os ingredientes adicionados não aumentam o volume do jarro de forma a exceder a marca 1500ml.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho (0) e desligue-o da corrente.
2. Limpe a superfície externa da unidade motora com um pano limpo e seco.
3. Lave as peças removíveis em água morna com detergente, enxagúe bem, escoe e seque ao ar.
4. Não coloque nenhuma parte do aparelho numa máquina de lavar loiça.

❗ CONJUNTO DE LÂMINAS

Pode retirar as lâminas para proceder à sua limpeza. A melhor forma de efectuar esta operação consiste em colocar o jarro ao contrário.

1. Segure na asa do jarro com uma mão.
2. Segure na parte inferior do conjunto de lâminas com a outra mão.
3. Rode a unidade da lâmina para a direita até soltá-la da base do jarro.
4. Puxe-o cuidadosamente para cima e retire-o do fundo do jarro.
5. Separe a junta do conjunto de lâminas.
6. Lave a junta e as lâminas com água quente e detergente. Enxagúe e deixe secar.
7. Tenha muito cuidado com as lâminas – não as manipule directamente, utilize uma escova de nylon.
8. Volte a colocar a junta à volta do conjunto de lâminas.

9. Volte a colocar o conjunto de lâminas na base do jarro.
10. Rode a unidade da lâmina para a esquerda para a apertar.

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

receitas

= punhado	= colher de sopa	g = gramas
= molho	= colher de chá	ml = mililitros
= dente		

sopa de batata e alho francês

150 g alho-francês	2 cubos de caldo de carne	150 g batatas
800 ml água	sal e pimenta	

Processe o alho-francês e as batatas por 2 segundos. Transfira para uma panela grande. Junte água e os cubos de caldo de carne. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20 minutos. Retire do lume. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

Para Vichyssoise, junte 2 cebolinhas aos alhos franceses e às batatas, junte uma noz de manteiga na panela antes de aquecer, refrigere a sopa em vez de a reaquecer, e bata para dentro da sopa 150 ml de natas antes de a servir fria.

sopa de abóbora com especiarias

2 óleo vegetal	900 ml caldo de galinha/legumes	900 g abóbora
1 gengibre moído	2 natas/crème fraiche	2 alho-francês
1 folhas de coentro	1 coentros picados	2 de alho
sal e pimenta		

Descasque, remova as sementes e corte a abóbora em pedaços. Aqueça o óleo numa panela. Junte o alho-francês, o alho e as especiarias. Mexa durante 3 minutos. Junte o caldo de carne e a abóbora. Deixe ferver, mexendo frequentemente. Reduza o calor. Tape a panela. Coza em lume brando por 20-30 minutos. Retire do lume. Junte os coentros e as natas, mexendo sempre. Deixe arrefecer 30 minutos. Processe até obter uma consistência suave. Deixe aquecer até à temperatura de servir (não deixe ferver). Ajuste os temperos. Sirva acompanhado com pão.

pesto de coentros

2 de alho	2 folhas de coentro	60 g de pinhões
125 ml de azeite	60 g de queijo parmesão ralado	

Processe os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

smoothies de fruta

Processe tudo até obter uma consistência suave.

4 iogurte
200 ml leite
2 aveia
1 banana
2 mel
2 maçãs, descaroçadas

170 g gelado de chocolate
300 ml sumo de laranja

150 g iogurte de avelã
1 banana
200 ml leite

300 ml leite achocolatado
2 peras descaroçadas

200 ml iogurte
1 manga, sem caroço
200 ml leite
1 mel

300 ml leite
1 banana
12 morangos

400 ml leite
1 banana
4 mel
2 extracto de baunilha

360 ml limonada
125 g gelado de baunilha
70 g amoras

300 ml sumo de laranja
300 ml sumo de mirtilo
1 banana

4 metades de alperce enlatado
80 ml calda de alperce (da lata)
2 pêssegos, sem caroço
4 iogurte
200 ml leite
2 mel

600 ml sumo de maçã
1 manga, sem caroço

300 ml sumo de maçã
90 g framboesas
12 morangos

400 ml sumo de maçã
1 kiwi, descascado
150 g melão

350 ml limonada
125 ml gelado de chocolate
100 g cerejas, sem caroços

smoothies só para adultos (2 porções)

200 ml cerveja de gengibre
150 g melão
40 ml rum

100 ml sumo de mirtilo
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml leite
40 g gelado de baunilha
½ café instantâneo em pó
40 ml licor irish cream

100 ml limonada
60 ml gin
1 sumo de limão
3 morangos

receitas disponíveis no nosso website:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

A VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer.

Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når blenderglasset tømmes og rengøres.

⚠ Varme eller kogende væsker må aldrig bearbejdes

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.

Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Nedsænk ikke motordelen i væske, brug ikke apparatet på et badeværelse, i nærheden af vand eller udendørs.
- Sluk for blenderen (0), før du monterer blenderglasset på motorenheden.
- Sluk for blenderen (0), og vent, indtil knivbladene standser helt, før du tager låget af blenderglasset, og før du tager blenderglasset af motorenheden.
- Undlad at stikke hånden ned i blenderglasset, selv når du har taget det af for at rengøre det, da du ellers kan skære dig på knivbladene.
- Undlad at stikke andre genstande (ske, spatel mv.) ned i blenderglasset, når blenderen er sluttet til lysnettet.
- Fyld ikke så meget i blenderglasset, at det flyder over. Hvis der kommer væske ind under motorenheden, kan den blive suget ind i motoren og beskadige den.
- Anvend ikke andet tilbehør eller andre dele end de medfølgende.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Hvis du skal blende varme væsker i en gryde, skal du altid tage gryden af kogepladen og lade den køle lidt af, inden du blender.
- Efterlad aldrig blenderen i gryden, da grydens bund stadig kan være meget varm og derved beskadige blenderen.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1. hastighedsregulator
2. motorenhed
3. klingeenhed
4. pakning
5. blenderglas
6. låg
7. prop
8. tap

FORBEREDELSE

1. Stil motorenheden på en stabil, plan overflade.
2. Stil ▼ nederst på blenderglassets ud for 🔓 på motorenheden.
3. Sænk blenderglasset ned over motorenheden, drej dernæst blenderglasset, så ▼ står ud for 🔒.

4. Drej låget imod urets retning for at løsne det fra kanden, hvorefter det kan tages af.
5. Kom ingredienserne i blenderglasset.
6. Fyld ikke blenderglasset til op over 1500 ml-mærket. I modsat fald kan ingredienserne skubbe låget af blenderglasset, når du starter motoren.
7. Læg låget på kanden med tappen som vist i figur A.
8. Drej låget i urets retning for at fastlåse det (fig. B)
9. Sæt proppen fast i lågets hul.
10. Tænd ikke apparatet før proppen er på plads.
11. Kontroller at hastighedskontrollen er indstillet til 0.
12. Sæt stikket i stikkontakten.

HASTIGHEDSREGULATOR

1. Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 2 = høj).
2. Indstil hastigheden til 0 for at slukke motoren.
3. Generelt er lave hastigheder over længere tid godt for store mængder, tyk konsistens, store mængder faste dele i forhold til væske.
4. Højere hastigheder i kortere tid er ofte godt til små mængder, et tyndere miks og mere væske end faste dele.
5. Kør ikke med motoren i over 1 minut, da den så kan blive overophedet. Efter 1 minut slukkes den i mindst 2 minutter, for at lade motoren køle af.

PULSE

Ved at dreje knappen for hastighedsindstilling mod uret til ◎ får du en kort periode med høj hastighed. I denne retning er knappen fjedret, og når du slipper springer den tilbage til 0.

TILFØJELSE AF INGREDIENSER

For at tilsætte ingredienser mens blenderen er i gang, tag proppen af, hæld den nye ingrediens ned gennem hullet og sæt derefter proppen tilbage.
Kontrollér at den samlede mængde af ingredienser i blenderglasset ikke overstiger 1500 ml-mærket, når du tilsætter flere ingredienser.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Sluk for apparatet (0) og tag stikket ud.
2. Tør ydersiden af blenderglasset over med en fugtig klud.
3. Vask de aftagelige dele af i varmt sæbevand, skyl godt, afdryp og lufttør.
4. Ingen af delene tåler opvaskemaskine.

KLINGEENHED

Du kan afmontere klingeenheden i forbindelse med rengøring. Det anbefales at gøre dette efter at blenderglasset er vendt på hovedet.

1. Hold blenderglassets håndtag med en hånd.
2. Hold om bunden på klingeenheden med den anden hånd.
3. Drej klingen i urets retning indtil den løsnes fra kandens bund.
4. Træk den forsigtigt op og af blenderglassets bund.
5. Tag pakningen af klingeenheden.
6. Vask pakningen og klingeenheden i varmt sæbevand, rens og lad den tørre i luften.
7. Vær yderst forsigtig med klingerne – undgå direkte kontakt med dem, brug en nylonbørste.
8. Sæt pakningen tilbage på klingeenheden.
9. Sæt klingeenheden tilbage på blenderglassets fod.
10. Drej klingen imod urets retning for at stramme den.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

opskrifter

= håndfuld
= bundt
= fed

= spiseskefuld (15ml)
= teskefuld (5ml)

g = gram
ml = milliliter

porre & kartoffel suppe

150 g kartofler
150 g porrer
salt og peber

2 bouillonterninger
800 ml vand

Bearbejd porrer og kartofler i 2 sekunder. Hæld det over i en stor gryde. Tilsæt van dog bouillonterninger. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20 minutter. Fjern fra varmen. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

For vichyssoise skal du blot tilsætte et par stilke purløg til porrer og kartofler, tilsætte en klat smør til gryden inden suppen varmes, afkøle suppen i stedet for at opvarme den igen og piske 150ml fløde i, inden suppen serveres kold.

stærk græskar suppe

900 g græskar
2 porrer
900 ml kyllinge-/grøntsagsbouillon
2 kaffefløde/crème fraiche
1 korianderblade

2 vegetabilsk olie
2 hvidløg
1 kværnet ingefær
1 kværnet koriander
salt og peber

Skræl, udkern og skær græskaret i stykker. Varm olien i gryden. Tilsæt porrer, hvidløg og krydderier. Rør i 3 minutter. Tilsæt bouillon og græskar. Bring i kog, rør rundt. Skru ned for varmen. Læg låg på gryden. Lad suppen simre i 20-30 minutter. Fjern fra varmen.

Rør koriander og fløde i. Afkøl i 30 minutter. Bearbejd til jævnt. Bring til serveringstemperatur (lad ikke koge) Smag til. Servér med brød.

koriander pesto

2 hvidløg
60 g pinjekerner
125 ml olivenolie

2 korianderblade
60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

frugt smoothies

Bearbejd alt indtil det er jævnt.

4 yoghurt
200 ml mælk
2 havregryn
1 banan
2 honning
2 æbler, udkernede

170 g chokoladeis
300 ml appelsinjuice

150 g hasselnødde-youghurt
1 banan
200 ml mælk

300 ml kakaomælk
2 pærer, udkernede

200 ml yoghurt
1 mango, uden sten
200 ml mælk
1 honning

300 ml mælk
1 banan
12 jordbær

400 ml mælk
1 banan
4 honning
2 vaniljeekstrakt

360 ml limonade
125 g vaniljeis
70 g blåbær

300 ml appelsinjuice
300 ml tranebærjuice
1 banan

4 halve abrikoser på dåse
80 ml abrikosjuice (fra dåsen)
2 fFerskner, udstenede
4 yoghurt
200 ml mælk
2 honning

600 ml æblejuice
1 mango, uden sten

300 ml æblejuice
90 g hindbær
12 jordbær

400 ml æblejuice
1 kiwi, skrællet
150 g melon

350 ml limonade
125 ml chokoladeis
100 g kirsebær, udstenede

smoothies kun til voksne (2 portioner)

200 ml ingefærøl
150 g melon
40 ml rom

100 ml tranebærjuice
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml mælk
40 g vaniljeis
½ kaffepulver
40 ml irish cream likør

100 ml limonade
60 ml gin
1 citronsaft
3 jordbær

du kan finde opskrifter på vores webside:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära.

Barn får inte använda eller leka med apparaten.

Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer kannan och rengör apparaten.

⚠ Bered aldrig heta eller kokande vätskor.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Lägg inte motorenheten i vätska, använd inte apparaten i badrum, nära vatten eller utomhus.
- Slå av strömmen (0) innan kannan monteras på motorenheten.
- Slå av strömmen (0) och vänta tills knivbladen inte längre roterar innan du lyfter av locket från kannan eller tar bort kannan från motorenheten.
- Stoppa inte ned handen i kannan, inte ens sedan du har tagit bort kannan från motorenheten – knivbladen är vassa.
- Lägg inte ned något som helst föremål (sked, degskrapa osv.) i kannan när apparaten är ansluten.
- Kannan får inte överfyllas. Vätska som kommer in under motorenheten kan rinna in i motorn och skada den.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Om du mixar het vätska i en kastrull ska du ta bort kastrullen från värmen och låta vätskan svalna innan du mixar den.
- Lämna aldrig kvar mixern i kastrullen eftersom kastrullens botten fortfarande kan vara varm och kan skada mixern.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1. hastighetsreglage
2. motorenhet
3. knivbladsenhet
4. packning
5. kanna
6. lock
7. kork
8. flik

FÖRBEREDELSE

1. Ställ ned motordelen på ett stabilt och jämnt underlag.
2. Håll kannan så att symbolen ▼ på kannans nedre del är riktad mot symbolen 🔓 på motorenheten.

3. Sätt ned kannan på motorenheten och vrid sedan kannan så att symbolerna ▼ och 🔒 är riktade mot varandra.
4. Vrid locket moturs för att låsa upp det och lyft av det från kannan.
5. Lägg ingredienserna i kannan.
6. Fyll inte kannan över markeringen 1500 ml, då kan innehållet pressa upp locket när du startar motorn.
7. Placera locket på kannan med fliken så som visas i figur A.
8. Vrid locket medurs för att låsa det. (fig. B)
9. Sätt korken i lockets hål.
10. Använd inte apparaten utan att korken sitter på.
11. Kontrollera att hastighetskontrollen står på 0.
12. Sätt stickproppen i vägguttaget.

HASTIGHETSREGLAGE

1. Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 2 = hög hastighet).
2. Vrid tillbaka hastighetsreglaget till 0 för att stänga motorn.
3. Stora kvantiter och mer kompakt, fast material behöver i regel längre tid och långsammare hastigheter.
4. Mindre kvantiteter och mer lättflytande material behöver däremot kortare tid och högre hastigheter.
5. Kör inte motorn mer än 1 minut åt gången annars kan den bli för varm. Stäng sedan av under minst 2 minuter så att motorn svalnar.

PULSFUNKTION

Om man vrider hastighetsreglaget moturs till ◎ får man ett kort hastighetstillskott på hög hastighet. I denna riktning fjädrar vredet. När du släpper det återgår det till stopp (0).

TILLSÄTTNING AV INGREDIENSER

Om man vill tillsätta ingredienser medan apparaten är i gång tar man av korken, tillsätter de nya ingredienserna genom hålet och sätter sedan tillbaka korken.
Kontrollera att de tillsatta ingredienserna inte ökar volymen i kannan över markeringen för 1500 ml.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av apparaten(0) och dra ur sladden.
2. Torka utsidan av motorenheten med en ren och fuktig trasa.
3. Diska avtagbara delar med diskmedel i varmt vatten, skölj väl och låt lufttorka.
4. Lägg inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

KNIVBLADSENHET

Man kan ta ut knivbladsenheten för rengöring. Detta fungerar bäst om man vänder upp och ned på kannan.

1. Ta tag i kannans handtag med en hand.
2. Ta tag i botten av knivbladsenheten med den andra handen.
3. Vrid knivsatsen medurs tills det lossnar från kannans motordel.
4. Lyft upp den och ta ut den försiktigt.
5. Lyft bort packningen från knivbladsenheten.
6. Diska packningen och knivbladsenheten med diskmedel i varmt vatten, skölj och låt delarna lufttorka.
7. Var mycket försiktig med knivbladen – hantera dem inte direkt utan använd en diskborste av nylon.
8. Sätt tillbaka packningen runt knivbladsenheten.
9. Sätt tillbaka knivbladsenheten i sockeln.
10. Vrid knivsatsen moturs för att fästa den.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

recept

= handfull
= bunt
= klyfta/klyftor
= matsked (15 ml)
= tesked (5 ml)
g = gram
ml = milliliter

purjolöks- och potatissoppa

150 g purjolökar
2 buljongtärningar
salt och peppar
150 g potatis
800 ml vatten

Blanda purjolök och potatis i 2 sekunder. Lägg över i en stor kastrull. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20 minuter. Ta bort från värmen. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

Till vicyssoise - fransk purjolöks- och potatissoppa - tillsätter man lite gräslök tillsammans med purjolöken och potatisen och lägger en klick smör i kastrullen före uppvärmningen. Återvärm inte soppan före servering, låt den svalna i stället. Vispa ned 150 ml vispgrädde innan den serveras kall.

kryddad pumpasoppa

900 g pumpa
2 purjolökar
900 ml buljongtärning (kyckling eller vegetabilisk)
2 kaffegrädde/crème fraîche
1 korianderblad
2 vegetabilisk olja
2 vitlök
1 malen ingefära
1 malen koriander
salt och peppar

Skala pumpan, ta bort kärnorna och skär den i bitar. Värm upp olja i en kastrull. Tillsätt purjolök, vitlök och kryddor. Rör om i 3 minuter. Tillsätt buljongtärning och pumpa. Låt koka under omrörning. Sänk värmen. Lägg ett lock över kastrullen. Sjud i 20-30 minuter. Ta bort från värmen. Rör ned koriander och grädde/crème fraiche. Låt svalna i 30 minuter. Blanda till en slät massa. Värm till serveringstemperatur (låt den inte koka). Krydda efter smak. Servera med bröd.

korianderpesto

2 korianderblad
60 g pinjenötter
60 g parmesanost, riven
2 vitlök
125 ml olivolja

Blanda koriander,vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dippsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

fruktsmoothies

Blanda allt till en slät massa.

4 yoghurt
200 ml mjölk
2 havremjöl
1 banan
2 honung
2 äpplen, utan kärnor

170 g chokladglass
300 ml apelsinjuice

150 g hasselnötsyoghurt
1 banan
200 ml mjölk

300 ml chokladmjölk
2 päron, utan kärnor

200 ml yoghurt
1 mango, utan kärna
200 ml mjölk
1 honung

300 ml mjölk
1 banan
12 jordgubbar

400 ml mjölk
1 banan
4 honung
2 vaniljsocker

360 ml lemonad
125 g vaniljglass
70 g blåbär

300 ml apelsinjuice
300 ml tranbärsjuice
1 banan

4 aprikos, en halv konservburk
80 ml aprikossaft (från konservburken)
2 persikor, utan kärnor
4 yoghurt
200 ml mjölk
2 honung

600 ml äppeljuice
1 mango, utan kärna

300 ml äppeljuice
90 g hallon
12 jordgubbar

400 ml äppeljuice
1 kiwifrukt, skalad
150 g melon

350 ml lemonad
125 ml chokladglass
100 g körsbär, utan kärnor

smoothies bara för vuxna (2 portioner)

200 ml ingefärsdricka
150 g melon
40 ml rom

100 ml tranbärsjuice
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml mjölk
40 g vaniljglass
½ pulverkaffe
40 ml irish cream

100 ml lemonad
60 ml gin
1 citronjuice
3 jordgubbar

recept finns på vår webbsida:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert.

Barn må ikke bruke eller leke med apparatet.

Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer kannen og ved rengjøring.

⚠ Bruk aldri stavmikseren på varme eller kokende væsker.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Ikke ha motoren i væske, ikke bruk apparatet i et bad, i nærhet av vann eller utendørs.
- Slå av (0) før kannen settes på motorenheten.
- Slå av (0) og vent til knivbladene går til et stopp før dekselet tas vekk fra kannen eller før kannen fjernes fra motorenheten.
- Ikke ta hånden din i kannen, selv etter at du har fjernet den fra motorenheten – knivbladene er skarpe.
- Ikke ha i noen andre objekter (skje, spatul, etc.) i kannen mens blenderen er tilkoplet.
- Ikke la det renne over kannen. Hvis væske kommer under motorenheten, så kan dette komme inn i motoren og skade den.
- Ikke bruk tilleggsutstyr eller annet utstyr annet enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Hvis det skal blandes varme væsker i en panne, fjern alltid pannen fra varmekilden, og la den kjøle litt ned før væsken blandes.
- Aldri la stavmikseren forbli i pannen, da pannens bunn kan fortsatt være veldig varm, og dermed skade stavmikseren.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1. hastighetskontroll
2. motorenhet
3. knivbladenhet
4. pakning
5. kanne
6. lokk
7. kork
8. klaff

FORBEREDELSE

1. Sett motorenheten på et stabilt, jevnt underlag.
2. Jevnstill ▼ på bunnen av kannen med 🔓 på motorenheten.
3. Sett kannen på motorenheten og vri kannen for å jevnstille ▼ med 🔓.
4. Vri lokket mot klokken for å låse det opp, og løft det fra muggen.
5. Ha ingrediensene i kannen.
6. Ikke overskrid 1500 ml merket. Hvis du gjør det så kan innholdet presse kannen når du starter motoren.
7. Plasser lokket på muggen med klaffen som vist i figur A.

8. Vri lokket med klokken for å låse det (fig. B)
9. Skyv proppen inn i hullet i lokket.
10. Ikke ha apparatet i gang uten å ha satt på korken.
11. Kontroller at hastighetskontrollen er satt til 0.
12. Stikk kontakten i støpselet.

HASTIGHETSKONTROLL

1. Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 2 = høy).
2. Drei hastighetskontrollen tilbake til 0 for å slå maskinen av.
3. Generelt så vil stor mengde, tykk blanding og en stor andel av tørrvarer i væske trenge lengere tid og lavere hastighet.
4. Mindre mengde, tynnere blandinger og mer væske enn tørrvarer bruker kortere tid og høyere hastighet.
5. Ikke ha motoren i gang i mer enn ett minutt, da den kan overopphetes. Slå den av i minst tre minutter etter ett minutt, slik at den kjøles ned.

PULSERING

Drei hastighetskontrollen i mot klokken til ◎ vil gi deg et kort utbrudd med høy hastighet. I denne retningen er knotten fjærbelastet. Når du slipper den så vil den gå tilbake til 0.

TILSETTE INGREDIENSER

For å tilsette ingredienser mens blenderen er i gang, fjern lokket og hell de nye ingrediensene gjennom hullet. Sett deretter lokket på plass igjen.
Sjekk at tilsette ingredienser ikke får volumet i kannen til å overstige 1500 ml merket.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Slå apparatet av (0) og frakople det.
2. Tørk utsiden av motorenheten med en ren dampet klut.
3. Vask de avtakbare delene i varmt såpevann, skyll godt, la vannet renne av, og la dem lufttørke.
4. Ikke ha noen av apparatets deler i oppvaskmaskinen.

KNIVBLADENHET

Du kan fjerne knivbladenheten ved rengjøring. Dette gjøres best når kannen er snudd opp-ned.

1. Ta kannens hank med en hånd.
2. Ta bunnen av knivbladenheten med den andre hånden.
3. Vri bladenheten med klokken til den løsner fra muggens base.
4. Trekk den forsiktig opp og ut fra kannens bunn.
5. Løft pakningen vekk fra bladenheten.
6. Vask pakningen og knivbladenheten i varmt såpevann, skyll og lufttørk.
7. Vær veldig forsiktig med knivbladene – ikke håndter de direkte, bruk en oppvaskbørst av nylon.
8. Sett tilbake pakningen rundt knivbladenheten.
9. Sett bladenheten i kannens base.
10. Vri bladenheten mot klokken for å feste den.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

oppskrifter

= håndfull
= bunt
= fedd
= spiseskje (15 ml)
= teskje (5 ml)
g = gram
ml = milliliter

purreløk og potetsuppe

150 g purreløker
2 buljongterninger
salt og pepper
150 g poteter
800 ml vann

Mikse purreløkene og potetene i 2 sekunder. Slå over til en stor panne. Tilsett vann og buljongterninger. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20 minutter. Fjern fra varmen. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød. For Vichyssoise-suppe, legg til et par gressløk til purreløkene og potetene, plasser litt smør i pannen før oppvarming. Kjøl ned suppen i stedet for å varme den opp igjen, og visp i 150 ml krem før den serveres kald.

krydret gresskarsuppe

900 g gresskar
2 purreløker
900 ml kylling/grønnsakkraft
2 fløte/crème fraiche
1 korianderblad
2 vegetabilsk olje
2 hvitløk
1 malt ingefær
1 malt koriander
salt og pepper

Skrell, fjern frøene, og kutt gresskarer i biter. Varm oljen i en panne. Tilsett purreløk, hvitløk og krydder. Rør i 3 minutter. Legg til kraften og gresskaret. Kok opp under omrøring. Reduser varmen. Sett lokk på pannen. La det småkoke i 20-30 minutter. Fjern fra varmen. Rør i koriander og fløte. Kjøl den ned i 30 minutter. Mikse til den er glatt. Varm opp til serveringstemperatur (ikke la den koke). Juster smaken med krydder. Server med brød.

koriander pesto

2 korianderblad
60 g pinjekjerner
60 g Parmesanost, revet
2 hvitløk
125 ml olivenolje

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

fruktige smoothies

Mikse alt til det er glatt.

4 yoghurt
200 ml melk
2 havre
1 banan
2 honning
2 epler, med kjernen fjernet

170 g sjokoladeis
300 ml appelsinjuice

150 g hasselnøtt yoghurt
1 banan
200 ml melk

300 ml sjokolademelk
2 pærer, med kjernen fjernet

200 ml yoghurt
1 mango, med steinen fjernet
200 ml melk
1 honning

300 ml melk
1 banan
12 jordbær

400 ml melk
1 banan
4 honning
2 vaniljeekstrakt

360 ml limonade
125 g vaniljeis
70 g blåbær

300 ml appelsinjuice
300 ml tranebærjuice
1 banan

4 halve aprikoser på boks
80 ml aprikosjuice (fra boks)
2 fersken, med steinen fjernet
4 yoghurt
200 ml melk
2 honning

600 ml eplejuice
1 mango, med steinen fjernet

300 ml eplejuice
90 g bringebær
12 jordbær

400 ml eplejuice
1 kiwi, skrelt
150 g melon

350 ml limonade
125 ml sjokoladeis
100 g kirsebær, med steiner fjernet

smoothies for voksne (2 porsjoner)

200 ml ingefærøl
150 g melon
40 ml rom

100 ml tranebærjuice
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml melk
40 g vaniljeis
½ pulverkaffe
40 ml irish cream likør

100 ml limonade
60 ml gin
1 sitronsaft
3 jordbær

**oppskrifter er tilgjengelig på vårt nettsted:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931**

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle.
Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä.

Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.

Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kannua tai puhdistat laitetta.

⚠ Älä käsittele kuumia tai kiehuvia nesteitä

Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.

Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.

Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- Älä upota moottoriyksikköä mihinkään nesteeseen, älä käytä laitetta kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- Sammuta laite (0) ennen kulhon kiinnittämistä moottoriyksikölle.
- Sammuta laite (0) ja odota, että terät pysähtyvät, ennen kuin otat kannen pois kulholta tai otat kulhon moottoriyksiköltä.
- Älä laita kättä kannuun, vaikka olisit ottanut sen pois moottoriyksiköltä – terät ovat teräviä.
- Älä laita mitään esinettä (lusikka, lasta tms.) kannun sisään, kun sekoitin on kytketty sähköverkkoon.
- Älä anna kannun vuotaa yli. Jos nestettä joutuu moottoriyksikön alle, nestettä voi päästä moottoriin ja vahingoittaa sitä.
- Älä käytä muita kuin valmistajan omia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Jos sekoitat kuumia nesteitä kattilassa, poista kattila kuumalta levyltä ja anna jäähtyä hieman ennen sekoittamista.
- Älä koskaan jätä sauvasekoitinta kattilaan, koska kattilan pohja saattaa olla vielä hyvin kuuma ja sauvasekoitin voi vaurioitua.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

1. nopeuskontrolli
2. moottoriyksikkö
3. teräyksikkö
4. tiiviste
5. kannu
6. kansi
7. korkki
8. kieleke

VALMISTELU

1. Aseta moottoriyksikkö vakaalle, tasaiselle alustalle.
2. Kohdista kannun pohjassa oleva ▼ moottoriyksikössä olevaan merkkiin 🔓.
3. Laske kannu moottoriyksikön päälle, käännä kannua siten, että ▼ kohdistuu merkkiin 🔒.
4. Avaa kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja nostamalla se irti kannusta.
5. Laita ainekset kannuun.

6. Älä täytä kannua yli 1500 ml:n merkin – jos teet niin, sisältö voi irrottaa kannen, kun käynnistät moottorin.
7. Aseta kansi kielekkeelliseen kannuun, kuten kuvassa A.
8. Lukitse kansi kääntämällä kantta myötäpäivään (kuva B)
9. Paina korkki kannen aukkoon.
10. Älä käytä laitetta ilman korkkia.
11. Tarkasta, että nopeusvalitsin on asennossa 0.
12. Kytke se sähköpistokkeeseen.

NOPEUSKONTROLLI

1. Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (1 = hidas, 2 = nopea).
2. Käännä nopeuskontrolli takaisin asentoon 0 sammuttaaksesi moottorin.
3. Yleensä suuri määrä, paksu seos ja korkea kiinteän aineksen määrä suhteessa nesteeseen vaativat pidempää aikaa ja pienempää nopeutta.
4. Pienempi määrä, ohuempi seos ja suurempi nestemäärä suhteessa kiinteään ainekseen vaativat lyhyempää aikaa ja suurempaa nopeutta.
5. Älä käytä moottoria yli 1 minuuttia tai se voi ylikuumentua. Sammuta se 1 minuutin päästä vähintään 2 minuutin ajaksi, jotta moottori jäähtyy.

IMPULSSI

Käännä nopeuskontrolli vastapäivään asentoon saadaksesi nopeita pyrähdyksiä. Tässä suunnassa valitsin on varustettu jousella. Kun päästät sen irti, se palaa asentoon 0.

AINESTEN LISÄÄMINEN

Lisätäksesi aineksia sekottimen olleessa käynnissä korkki on oettava pois, kaada sitten uusia aineksia aukon kauta, laita korkki sitten takaisin.
Tarkasta, että vasta lisätyt ainekset eivät nosta määrä kannussa yli 1500 ml:n merkin.

HOITO JA HUOLTO

1. Sammuta laite (0) ja irrote se verkosta.
2. Pyyhi moottoriyksikön ulkopuoli puhtaalla kostealla kankaalla.
3. Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtele hyvin, valuta ja anna kuivua ilmassa.
4. Älä laita laitteen mitään osaa astianpesukoneeseen.

TERÄYKSIKKÖ

Voit ottaa teräyksikön pois puhdistusta varten. Tämä on parasta tehdä kannun ollessa käännettynä ylös alaisin.

1. Tartu kannun kahva an yhdellä kädellä.
2. Tartu teräyksikön pohjaan toisella kädellä.
3. Käännä teräyksikköä myötäpäivään, kunnes se irtoaa kannun pohjasta.
4. Vedä se varovasti ylös ja pois kannusta.
5. Nosta tiiviste pois teräyksiköltä.
6. Pese tiiviste ja teräyksikkö lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ne ja anna kuivua vapaasti ilmassa.
7. Ole varovainen terien kanssa – älä käsittele niitä suoraan, käytä nylonista valmistettua pesuharjaa.
8. Laita tiiviste takaisin teräyksikön ympärille.
9. Laita teräyksikkö kannun alustalle.
10. Kiristä teräyksikkö kääntämällä sitä vastapäivään.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

reseptejä

= kuorallinen
= nippu
= kynsi(kynttä)
= ruokalusikka (15ml)
= teelusikka (5ml)
g = grammaa
ml = millilitraa

purjoperunakeitto

150 g purjoja
2 lihaliemikuutioita
suolaa ja pippuria
150 g perunoita
800 ml vettä

Sekoita purjoja ja perunoita 2 sekuntia. Siirrä ne isoon pannuun. Lisää vesi ja lihaliemikuutiot. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20-30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.
Vichyssoise-versiota varten on purjoihin ja perunoihin lisättävä hieman ruohosipulia, lisää nokare voita pannuun ennen kuumennusta, jäähdytä keitto lämmittämisen sijaan ja vispaa mukaan 150 ml kermaa ennen tarjoilemista kylmänä.

mausteinen kurpitsakeitto

900 g kurpitsa
2 purjoja
900 ml kana/vihanneslientä
2 hapankermaa/crème fraichea
1 Korianterinlehtiä
2 kasvisöljyä
2 valkosipulia
1 jauhettua inkivääriä
1 jauhettua korianteria
suolaa ja pippuria

Kuori kurpitsa, poista siemenet ja leikkaa se palasiksi Kuumenna öljyä pannussa. Lisää purjot, valkosipuli ja mausteet. Sekoita 3 minuuttia. Lisää liemi ja kurpitsa. Kiehuta sekoittaen samalla. Laske lämpöä. Peitä pannu. Hauduta 20 – 30 minuuttia. Ota pois lämmöltä. Sekoita ja lisää korianteri ja kerma. Jäähdytä 30 minuuttia. Sekoita, kunnes seos on tasainen. Lämmitä tarjoilulämpöön (älä anna kiehua). Tarkista mausteet. Tarjoile leivän kanssa.

korianteripesto

2 Korianterinlehtiä
60 g männyn siemeniä
60 g Parmesan-juustoa, raastettuna
2 valkosipulia
125 ml oliiviöljyä

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

hedelmäisiä smoothies-juomia

Sekoita, kunnes seos on tasainen.

4 yogurttia
200 ml maitoa
2 kaurahiutaleita
1 banaani
2 Hunajaa
2 Omenoita, ilman siemeniä

170 g suklaajäätelöä
300 ml appelsiinimehua

150 g hasselpähkinäyogurttia
1 banaani
200 ml maitoa

300 ml suklaamaitoa
2 päärynöitä ilman kiviä

200 ml yogurttia
1 mango ilman kiveä
200 ml maitoa
1 Hunajaa

300 ml maitoa
1 banaani
12 mansikoita

400 ml maitoa
1 banaani
4 Hunajaa
2 vaniljauutetta

360 ml limonadia
125 g vaniljajäätelöä
70 g mustikoita

300 ml appelsiinimehua
300 ml karpalomehua
1 banaani

4 aprikoosinpuolikkaita tölkissä
80 ml aprikoosimehua (tölkistä)
2 persikoita ilman kiviä
4 yogurttia
200 ml maitoa
2 Hunajaa

600 ml omenamehua
1 mango ilman kiveä

300 ml omenamehua
90 g vadelmia
12 mansikoita

400 ml omenamehua
1 kuorittu kiwi-hedelmä
150 g meloni

350 ml limonadia
125 ml suklaajäätelöä
100 g kirsikoita ilman kiviä

smoothie-juoma vain aikuisille (2 annosta)

200 ml inkivääriolutta
150 g meloni
40 ml rommia

100 ml karpalomehua
50 ml vodkaa
50 ml cointreau-likööriä

100 ml maitoa
40 g vaniljajäätelöä
½ murukahvia
40 ml Irlantilaista kermalikööriä

100 ml limonadia
60 ml giniä
1 sitruunamehua
3 mansikoita

**Reseptejä on saatavissa kotisivuillamme:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931**

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков.

Детям запрещено использовать устройство или играть с ним.

Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении кружки и очистке.

⚠ Не перемешивайте горячую или кипящую жидкость.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте блок двигателя в жидкости, не пользуйтесь прибором в ванной комнате, около воды или вне помещения.
- Выключайте прибор (0), перед тем как присоединить кружку к блоку двигателя.
- Прежде чем снять крышку с кружки или отсоединить кружку от блока двигателя, выключите прибор (0) и дождитесь, когда ножи перестанут вращаться.
- Запрещается засовывать руку в кружку даже после отсоединения ее от блока двигателя во избежание порезов острыми ножами.
- Не допускается попадание в кружку посторонних предметов (ложек, лопаточек и т. д.) при подключении блендера к сети.
- Не допускайте переполнения кружки. Попавшая под блок двигателя жидкость впитывается, повреждая его.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- При перемешивании горячей жидкости в кастрюле необходимо убрать ее с огня и дать остыть в течение некоторого времени.
- Не оставляйте блендер в кастрюле, поскольку дно кастрюли может все еще оставаться очень горячим и повредить блендер.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1. регулятор скорости
2. блок двигателя
3. блок ножа
4. уплотнитель
5. кружка
6. крышка
7. колпачок
8. язычок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разместите блок двигателя на устойчивой и ровной поверхности.

2. Поверните кружку, совместив значок ▼ в нижней части кружки со значком 🔓 на блоке двигателя.
3. Установите кружку на блок двигателя, после чего поверните ее, совмещая значок ▼ со значком 🔒.
4. Чтобы открыть кружку, нужно повернуть крышку против часовой стрелки и затем снять.
5. Ингредиенты поместите в кружку.
6. Не допускается заполнять кружку выше отметки 1 500 мл. В противном случае при запуске двигателя может произойти сброс крышки.
7. Установите крышку на кружку, располагая язычок, как показано на рисунке A.
8. Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы закрепить ее (рис. B)
9. Вдавите колпачок в отверстие крышки.
10. Запрещается включать прибор, не закрутив колпачок.
11. Убедитесь, что регулятор скоростей установлен на 0.
12. Вставьте вилку в розетку.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

1. Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 2 = высокая).
2. Чтобы выключить двигатель, установите регулятор скоростей обратно на 0.
3. Как правило, большие объемы продуктов, плотные смеси и более высокое содержание твердых продуктов относительно жидкостей предполагают более длительное время приготовления при низкой скорости.
4. Небольшие объемы продуктов, менее плотные смеси и более высокое содержание жидкостей относительно твердых продуктов предполагают более короткое время приготовления при высокой скорости.
5. Не запускайте двигатель в течение более 1 минуты, иначе возможен перегрев. Через 1 минуту выключите двигатель как минимум на 2 минуты, чтобы он остыл.

ИМПУЛЬС

При повороте регулятора скоростей против часовой стрелки к отметке 🌀 возникает кратковременное вращение с высокой скоростью. При движении в эту сторону происходит нагружение пружины кнопки. Как только вы отпустите ее, она вернется на 0.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для добавления ингредиентов во время работы блендера снимите колпачок, влейте необходимые ингредиенты через отверстие и установите колпачок на место.

Удостоверьтесь, что добавленные ингредиенты не превышают отметку на кружке 1 500 мл.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Выключите прибор (0) и отсоедините его от сети.
2. Вытрите внешнюю часть блока двигателя влажной тряпкой.
3. Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует промойте и просушите на воздухе.
4. Не опускайте прибор в посудомоечную машину.

БЛОК НОЖА

Блок ножа можно вынимать для очистки. Эту процедуру лучше всего совершать с перевернутой кружкой.

1. Одной рукой возьмитесь за ручку кружки.
2. Другой рукой возьмитесь за нижнюю часть блока ножа.
3. Поворачивайте блок ножа по часовой стрелке, пока он не открепится от основания кружки.
4. Осторожно извлеките блок ножа из нижней части кружки.
5. Выньте из блока ножей уплотнение.
6. Вымойте уплотнитель и блок ножа в теплой воде с моющим средством, ополосните и оставьте высыхать на воздухе.
7. Будьте осторожны с ножами – не беритесь за них руками, воспользуйтесь для этих целей нейлоновой чистящей щеткой.

8. Наденьте уплотнительное кольцо на блок ножа.
9. Замените блок ножей в основании кувшина.
10. Поверните блок ножа против часовой стрелки, чтобы закрепить его.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

рецепты

= горсть	= столовая ложка (15 мл)	g = граммы
= связка	= чайная ложка (5 мл)	ml = миллилитры
= зубок(-ки)		

суп из картофеля и лука-порея

150 g лук-порей	2 бульонные кубики	800 ml вода
150 g картофель	соль и перец	

В течение 2 секунд измельчайте в комбайне лук-порей и картофель. Переложите полученную массу в большую кастрюлю. Добавьте воду и бульонные кубики. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20 минут. Снимите с огня. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

Чтобы приготовить суп Вишисуаз, добавьте к луку-порею и картофелю пару луковиц лука-скороды (или, как его еще называют, шнитт-лука), в кастрюлю перед нагреванием положите кусок масла, вместо повторного нагревания охладите суп и подавайте его холодным, предварительно заправив 150 мл сливок.

тыквенный суп с пряностями

1 молотый имбирь	2 растительное масло	900 g тыква
2 сливки/сметана	900 ml куриный/овощной бульон	2 лук-порей
1 листья кориандра	1 молотый кориандр	2 чеснок
соль и перец		

Очистите тыкву, отделите семена и порежьте кусками. Разогрейте в кастрюле масло. Добавьте лук-порей, чеснок и специи. Помешивайте в течение 3 минут. Добавьте бульон и тыкву. Доведите до кипения, помешивая. Убавьте огонь. Закройте кастрюлю крышкой. Кипятите на медленном огне в течение 20-30 минут. Снимите с огня. Добавьте кориандр и сливки. Остужайте в течение 30 минут. Измельчите все в комбайне до однородности. Подогрейте до температуры подачи на стол (не доводите до кипения). Добавьте специи по вкусу. Подавайте с хлебом.

соус песто из кориандра

2 листья кориандра	2 чеснок
60 g кедровые орехи	125 ml оливковое масло
60 g пармезан, тертый	

Измельчите в комбайне или блендере кориандр, чеснок, кедровые орехи и половину указанного количества оливкового масла до однородности. Переложите полученную массу в большую чашу. Добавьте пармезан. Добавляйте масло до получения нужной консистенции: Для соуса-дипа: густая. Для топпинга: средней густоты. Для соуса к пасте: жидкая.

фруктовые коктейли

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности.

4 йогурт
200 ml молоко
2 овсяные хлопья
1 бананы
2 мед
2 яблоки с удаленной сердцевиной

170 g шоколадное мороженое
300 ml апельсиновый сок

150 g йогурт с лесными орехами
1 бананы
200 ml молоко

300 ml шоколадное молоко
2 груши с удаленной сердцевиной

200 ml йогурт
1 манго с вынутой косточкой
200 ml молоко
1 мед

300 ml молоко
1 бананы
12 клубника

400 ml молоко
1 бананы
4 мед
2 ванильный экстракт

360 ml лимонад
125 g ванильное мороженое
70 g черника

300 ml апельсиновый сок
300 ml клюквенный сок
1 бананы

4 половинки консервированных абрикосов
80 ml абрикосовый сок (от консервированных абрикосов)
2 персики с вынутой косточкой
4 йогурт
200 ml молоко
2 мед

600 ml яблочный сок
1 манго с вынутой косточкой

300 ml яблочный сок
90 g малина
12 клубника

400 ml яблочный сок
1 киви, очищенные
150 g дыня

350 ml лимонад
125 ml шоколадное мороженое
100 g вишни с вынутой косточкой

фруктовые напитки для взрослых (2 порции)

200 ml имбирное пиво
150 g дыня
40 ml ром

100 ml клюквенный сок
50 ml водка
50 ml куантро

100 ml молоко
40 g ванильное мороженое
½ порошок растворимого кофе
40 ml ирландский сливочный ликер (Бейлиз)

100 ml лимонад
60 ml джин
1 лимонный сок
3 клубника

Рецепты можно найти на нашем веб-сайте: http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům.

Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát.

Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

Při manipulaci s noži a vyprazdňování a čištění džbánu buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

⚠ Nikdy nemixujte horkou nebo vařící tekutinu.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Nepokládejte jednotku motoru do tekutin, přístroj nepoužívejte v koupelně, v blízkosti vody či ve venkovních prostorech.
- Přístroj před upevněním džbánu na jednotku motoru vypněte (0).
- Přístroj před sejmutím víčka džbánu či vyjmutím džbánu z jednotky motoru vypněte (0) a vyčkejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Nestrkejte ruce do džbánu, a to dokonce i poté, co jste ho sejmuli z jednotky motoru – nože jsou ostré.
- Když je mixér zapojen do zásuvky, nestrkejte do džbánu žádné další předměty (lžíci, stěrku, atd.)
- Nedopusťte, aby džbán přetekl. Pokud se tekutina dostane pod jednotku motoru, může dojít k jejímu nasátí do motoru a poškození motoru.
- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Pokud budete mixovat horkou tekutinu v hrnci, vždy napřed odstavte hrnec z plotny a před mixováním nechte trochu zchladnout.
- Nikdy nenechávejte mixér stát v hrnci, protože dno hrnce může být pořád velmi horké, čímž se může mixér poškodit.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

1. ovládání rychlosti
2. jednotka motoru
3. jednotka s noži
4. těsnění
5. džbán
6. víčko
7. klobouček
8. západka

PŘÍPRAVA

1. Jednotku motoru umístěte na stabilní a rovný povrch.
2. Symbol ▼ ve spodní části džbánu srovnejte se symbolem 🔓 na jednotce motoru.
3. Umístěte džbán na jednotku motoru a pak jím pootočte tak, aby symboly ▼ a 🔒 byly v jedné ose.

4. Víko odemknete otočením proti směru hodinových ručiček, pak jej z nádoby sejměte.
5. Dejte do džbánu ingredience.
6. Neplňte džbán nad rysku 1500 ml – pokud tak učiníte, obsah může po spuštění motoru víčko vytlačit pryč.
7. Víko nasaďte pomocí západky na nádobu, jak je znázorněno na Obrázku A.
8. Víko uzamknete otočením ve směru hodinových ručiček (Obr. B).
9. Klobouček vsuňte do dírky ve víčku.
10. Bez nasazení kloboučku přístroj nezapínejte.
11. Přesvědčte se, že rychlost je nastavena na 0.
12. Zasuňte zástrčku do zásuvky.

OVLÁDÁNÍ RYCHLOSTI

1. Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (1 = nízká, 2 = vysoká).
2. Pro vypnutí motoru nastavte rychlost zpět na 0.
3. Obecně lze říci, že velké množství, husté směsi a vysoký podíl tuhých látek vůči tekutinám vyžaduje delší časy a pomalejší rychlosti.
4. Menší množství, řidší směsi a více tekutého podílu vůči tuhým látkám vyžaduje kratší časy a vyšší rychlosti.
5. Motor nenechávejte běžet déle než 1 minutu – mohl by se přehřát. Po 1 minutě přístroj alespoň na 2 minuty vypněte, aby motor mohl vychladnout.

FUNKCE PULSE

Když ovládáním rychlosti otočíte proti směru hodinových ručiček na , rychlost se na chvíli prudce zvýší. V tomto směru je knoflík zajištěn pružinou, čili když jej povolíte, vrátí se do polohy 0.

PŘIDÁVÁNÍ INGREDIENCÍ

Pokud chcete ingredience přidat během provozu mixéru, sejměte klobouček a nalijte nové ingredience přes otvor. Pak klobouček opět nasaďte.

Ujistěte se, že přidané ingredience nezpůsobí, že obsah ve džbánu bude nad rysku 1500 ml.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypněte (0) a vytáhněte jej ze zásuvky.
2. Vnějšek jednotky motoru otřete čistým vlhkým hadříkem.
3. Rozebíratelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte, nechte okapat a osušit na vzduchu.
4. Nevkládejte žádnou část spotřebiče do myčky.

JEDNOTKA S NOŽI

Jednotku s noži lze vyjmout a vyčistit. Nejlépe se to provádí, když je džbán vzhůru nohama.

1. Uchopte držadlo džbánu do jedné ruky.
2. Do druhé ruky uchopte spodek jednotky s noži.
3. Otočte jednotkou s nožem ve směru hodinových ručiček, až se ze základny nádoby uvolní.
4. Opatrně jednotku ze spodku džbánu vytáhněte.
5. Z jednotky s noži sejměte těsnění.
6. Těsnění i jednotku umyjte v teplé mýdlové vodě, pak opláchněte a nechte oschnout na vzduchu.
7. S noži manipulujte velice opatrně – nesahejte na ně přímo a použijte nylonový mycí kartáček.
8. Umístěte těsnění zpět na jednotku.
9. Jednotku s noži dejte zpět do podstavce džbánu.
10. Otočte jednotkou s nožem proti směru hodinových ručiček, čímž ji utáhnete.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

recepty

= hrst
= trs
= stroužek (stroužky)
= polévková lžíce (15 ml)
= čajová lžička (5 ml)
g = gramy
ml = mililitry

pórkovo-bramborová polévka

150 g pórek
2 masox
sůl a pepř
150 g brambory
800 ml voda

Pórek a brambory mixujte po dobu 2 sekund. Přelijte do většího hrnce. Přidejte vodu a masox. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20 minut. Sejměte z plamene. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochuťte. Podávejte s chlebem.
U polévky Vichyssoise přidejte k pórku a bramborům ještě trochu pažitky, a v hrnci napřed rozehřejte hrudku másla. Polévku pak vychlaďte a neohřívejte ji. Před podáváním do polévky ještě všlehejte 150 ml smetany.

kořeněná dýňová polévka

900 g dýně
2 pórek
900 ml kuřecí/zeleninový bujón
2 18% smetana/crème fraiche
1 listy koriandru
2 rostlinný olej
2 česnek
1 mletý zázvor
1 mletý koriandr
sůl a pepř

Dýni oloupejte, zbavte semen a nakrájejte na větší kusy. V hrnci rozpalte olej. Přidejte pórek, česnek a koření. 3 minuty míchejte. Přidejte bujón a dýni. Přiveďte k varu za stálého míchání. Ztlumte plamen. Hrnec přikryjte. Zvolna vařte 20-30 minut. Sejměte z plamene. Vmíchejte koriandr a smetanu. Nechte 30 minut vychladnout. Mixujte do hladka. Ohřejte na servírovací teplotu (ne do varu). Dochuťte. Podávejte s chlebem.

koriandrové pesto

2 listy koriandru
60 g piniové oříšky
60 g parmazán – strouhaný
2 česnek
125 ml olivový olej

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

ovocné smoothie

Vše do hladka rozmixujte.

4 jogurt
200 ml mléko
2 ovesná mouka
1 banán
2 med
2 jablka – odjadřená

170 g čokoládová zmrzlina
300 ml pomerančový džus

150 g jogurt s lískovými oříšky
1 banán
200 ml mléko

300 ml čokoládové mléko
2 hrušky – odjadřené

200 ml jogurt
1 mango – zbavené pecky
200 ml mléko
1 med

300 ml mléko
1 banán
12 jahody

400 ml mléko
1 banán
4 med
2 výtažek z vanilky

360 ml citrónová limonáda
125 g vanilková zmrzlina
70 g borůvky

300 ml pomerančový džus
300 ml brusinkový džus
1 banán

4 půlky zavařených meruněk
80 ml meruňková šťáva (z plechovky)
2 broskve – vypeckované
4 jogurt
200 ml mléko
2 med

600 ml jablečný džus
1 mango – zbavené pecky

300 ml jablečný džus
90 g maliny
12 jahody

400 ml jablečný džus
1 kiwi – oloupané
150 g meloun

350 ml citrónová limonáda
125 ml čokoládová zmrzlina
100 g třešně - vypeckované

smoothie jen pro dospělé (2 porce)

200 ml zázvorové pivo
150 g meloun
40 ml rum

100 ml brusinkový džus
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml mléko
40 g vanilková zmrzlina
½ sypaná instantní káva
40 ml likér Irish cream

100 ml citrónová limonáda
60 ml gin
1 citrónová šťáva
3 jahody

Recepty naleznete na našich internetových stránkách:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučené a uvedomujú si s tým spojené riziká.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať.

Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní nádoby a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

⚠ Nikdy nespracovávajte horúce alebo vriace tekutiny.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

2Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Neponárajte pohonnú jednotku do vody, nepoužívajte prístroj v kúpeľni, v blízkosti vody, alebo vonku.
- Pred založením nádoby na pohonnú jednotku vypnite tlačidlom (0).
- Vypnite tlačidlom (0) a predtým, než odstránite veko alebo nádobu zložíte z pohonnej jednotky počkajte, kým sa nože úplne nezastavia.
- Nesiahajte do nádoby rukou, a to ani po odobratí z pohonnej jednotky – nože sú veľmi ostré.
- Keď je mixér zapojený v sieti, nevkladajte do nádoby žiadne iné predmety (lyžicu, stierku atď.)
- Nedovoľte, aby nádoba pretiekla. Ak sa voda dostane pod pohonnú jednotku, môže byť nasatá do motora a poškodiť ho.
- Nepoužívajte iné doplnky alebo vybavenie ako tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo vznikne porucha.
- Pri miešaní horúcich tekutín v hrnci vždy odložte hrniec z tepelného zdroja a nechajte ho pred miešaním trochu vychladnúť.
- Nikdy nenechávajte mixér v hrnci, pretože dno hrnca by mohlo byť stále veľmi horúce a mohlo by poškodiť mixér.

POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

1. ovládač rýchlosti
2. pohonná jednotka
3. nástavec s nožmi
4. tesnenie
5. nádoba
6. veko
7. kruhový uzáver
8. uško

PRÍPRAVA

1. Pohonnú jednotku položte na pevný a rovný povrch.
2. Zarovnajte ▼ v spodnej časti nádoby s 🔓 na pohonnej jednotke.
3. Nádobu založte na pohonnú jednotku, potom nádobou otočte tak, aby bola ▼ zarovno s 🔒.

4. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho uvoľnili, a potom ho nadvihnite z nádoby.
5. Vložte do nádoby potraviny.
6. Napĺňajte najviac po značku 1500 ml. Ak ju prekročíte, obsah môže po zapnutí motora vytlačiť veko.
7. Priložte veko na nádobu s uškom v polohe ako je na obrázku A.
8. Otočte vekom v smere hodinových ručičiek, aby ste ho upevnili na mieste (obr. B)
9. Zatlačte kruhový uzáver do otvoru vo viečku.
10. Bez nasadenia kruhového uzáveru prístroj nezapínajte.
11. Skontrolujte, či je ovládač rýchlosti nastavený na 0.
12. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.

OVLÁDAČ RÝCHLOSTI

1. Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 2 = vysoká).
2. Motor vypnete otočením ovládača rýchlosti späť na 0.
3. Vo všeobecnosti veľké množstvá, husté zmesi a vysoký podiel pevných častí v pomere k tekutinám vyžadujú dlhší čas a nižšie rýchlosti.
4. Nižšie množstvá, redšie zmesi, a viac tekutín ako pevných častí vyžadujú kratšie časy a vyššie rýchlosti.
5. Nepúšťajte motor viac ako 1 minútu naraz, môže sa prehriať. Po 1 minúte ho nechajte vypnutý najmenej 2 minúty, aby mohol vychladnúť.

IMPULZ (TURBO)

Otočením ovládača rýchlosti proti smeru hodinových ručičiek na ◎ získate krátky impulz vysokej rýchlosti. V tomto smere je ovládač na pružinu. Keď ho pustíte, vráti sa na 0.

PRIDÁVANIE POTRAVÍN

Ak chcete pridať potraviny počas mixovania, vyberte kruhový uzáver, vlejte nové prísady cez otvor, potom kruhový uzáver znovu založte.

Sledujte, aby pridané potraviny nevytlačili objem v nádobe nad značku 1500 ml.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Vypnite prístroj (0) a vytiahnite ho zo zásuvky.
2. Povrch pohonnej jednotky vytrite čistou navlhčenou utierkou.
3. Vymeniteľné časti umývajte v teplej vode so saponátom, dobre ich opláchnite a nechajte voľne vyschnúť.
4. Nevkladajte žiadne časti spotrebiča do umývačky riadu.

NÁSTAVEC S NOŽMI

Nástavec s nožmi sa dá vybrať na čistenie. Najlepšie sa to dá urobiť, keď je nádoba otočená hore dnom.

1. Jednou rukou uchopte rukoväť nádoby.
2. Druhou rukou uchopte spodnú časť nástavca s nožmi.
3. Otáčajte čepeľou v smere hodinových ručičiek, až kým sa neuvoľní zo spodnej časti nádoby.
4. Opatrne ho vytiahnite z dna nádoby.
5. Odstráňte z nástavca s nožmi tesnenie.
6. Umyte tesnenie a nástavec s nožmi v teplej saponátovej vode, opláchnite a osušte.
7. Dávajte si veľký pozor na nože – nedotýkajte sa ich priamo, použite nylonovú kefku na umývanie.
8. Tesnenie vráťte na nástavec.
9. Nástavec s nožmi vráťte na dno nádoby.
10. Otáčajte čepeľou proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ju upevnili na mieste.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

recepty

= za hrsť
= trs, strapec
= strúčik (ov)
= polievková lyžica (15ml)
= čajová lyžička (5ml)
g = gramov
ml = mililitrov

pórovo-zemiaková polievka

150 g pór
2 bujóny
soľ a čierne korenie
150 g zemiaky
800 ml voda

Pór a zemiaky mixujte 2 sekundy. Preložte do veľkej rajnice. Pridajte vodu a bujóny. Priveďte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20 minút. Odložte z ohňa. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Priveďte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.
Ak chcete Vichyssoise, pridajte trochu pažítky k póru a zemiakom, pred zohriatím pridajte do rajnice malú hrudku masla, polievku namiesto opätovného zohrievania nechajte vychladnúť, a pred podávaním na studeno do nej prišľahajte 150ml smotany.

pikantná tekvicová polievka

900 g tekvica
2 pór 2 cesnak
900 ml kurací/zeleninový bujón
2 smotana na varenie/ crème fraiche
1 koriandrové lístky
2 zeleninový olej
1 pomletý zázvor
1 pomletý koriander
soľ a čierne korenie

Tekvicu ošúpajte, zbavte semien a nakrájajte na kusy. V panvici zohrejte olej. Pridajte pór, cesnak a korenia. Miešajte 3 minúty. Pridajte bujón a tekvicu. Priveďte do varu, za stáleho miešania. Znížte oheň. Rajnicu prikryte pokrievkou. Varte na miernom ohni 20-30 minút. Odložte z ohňa. Vmiešajte koriander a smotanu. Nechajte vychladnúť 30 minút. Zmixujte do hladka. Priveďte do teploty vhodnej na podávanie (nie až do varu). Dochuťte korením. Podávajte s chlebom.

koriandrové pesto

2 koriandrové lístky
60 g píniové oriešky
60 g parmezán, nastrúhaný
2 cesnak
125 ml olivový olej

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka

ovocné krémy

Všetko zmixujte do hladka.

4 jogurt
200 ml mlieko
2 ovsená múka
1 banán
2 med
2 jablká bez jadrovníkov

170 g čokoládová zmrzlina
300 ml pomarančový džús

150 g jogurt s lieskovými orieškami
1 banán
200 ml mlieko

300 ml čokoládové mlieko
2 hrušky bez jadrovníkov

200 ml jogurt
1 mango, bez kôstky
200 ml mlieko
1 med

300 ml mlieko
1 banán
12 jahody

400 ml mlieko
1 banán
4 med
2 vanilkový extrakt

360 ml limonáda
125 g vanilková zmrzlina
70 g čučoriedky

300 ml pomarančový džús
300 ml borievková šťava
1 banán

4 polovice zaváraných marhúľ
80 ml marhuľová šťava (zo záraniny)
2 broskyne, bez kôstky
4 jogurt
200 ml mlieko
2 med

600 ml jablkový džús
1 mango, bez kôstky

300 ml jablkový džús
90 g maliny
12 jahody

400 ml jablkový džús
1 kivi, ošúpané
150 g melón

350 ml limonáda
125 ml čokoládová zmrzlina
100 g čerešne, bez kôstky

krémy len pre dospelých (2 porcie)

200 ml zázvorové pivo
150 g melón
40 ml rum

100 ml borievková šťava
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml mlieko
40 g vanilková zmrzlina
½ instantná káva (prášok)
40 ml likér irish cream

100 ml limonáda
60 ml gin
1 citrónová šťava
3 jahody

recepty nájdete na našej webstránke:
http://www.russellhobbs.com/ifu/5509311

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń.

Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód z dala od dzieci.

Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu dzbanka i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

⚠ Nigdy nie używaj płynów gorących lub wrzących

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie należy zanurzać jednostki silnikowej w płynie, nie używać urządzenia w łazience, w pobliżu wody, lub na zewnątrz.
- Wyłączyć (0) przed połączeniem dzbanka z podstawą silnika.
- Wyłączyć (0) i poczekać aż ostrza się zatrzymają, przed zdjęciem pokrywy z dzbanka, albo zdjęciem dzbanka z podstawy silnika.
- Nie wkładać ręki w dzbanek, nawet po zdjęciu go z podstawy silnika – ostrza tnące są ostre.
- Po podłączeniu do sieci nie wkładać w dzbanek przedmiotów (łyżka, szpatułka, itd.).
- Nie przepełniać dzbanka. Jeśli płyn przedostanie się pod podstawę silnika, może zostać zassany do środka i uszkodzić silnik.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- W przypadku mieszania gorących płynów w misce, zawsze przed rozpoczęciem mieszania, najpierw należy zdjąć garnek z grzałki i pozwolić mu ostygnąć .
- Nigdy nie zostawiaj blendera w misce, dno miski może być wciąż bardzo gorące i spowodować uszkodzenie blendera.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

1. regulacja prędkości
2. podstawa z silnikiem
3. zespół ostrzy
4. uszczelka
5. dzbanek
6. pokrywa
7. korek
8. zaczep

PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw podstawę z silnikiem na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Dopasuj ▼ na dnie dzbanka z 🔓 na podstawie z silnikiem.
3. Umieść dzbanek na podstawie z silnikiem i obróć go, aż ▼ znajdzie się w linii z 🔒.
4. Aby zdjąć pokrywę, obróć ją w lewo, aby odblokować, a następnie podnieś ją.
5. Włożyć składniki do dzbanka.
6. Nie napełniać ponad oznaczenie 1500ml. Nadmiar zawartości po uruchomieniu silnika może wypchnąć pokrywę.
7. Umieść pokrywę na dzbanku, z uchem jak pokazano na rys. A.
8. Przekręć pokrywę w prawo, aby go zablokować (rys. B)
9. Włóż korek do otworu w pokrywie.
10. Nie używać urządzenia bez zamocowanego korka.
11. Sprawdź, czy regulacja prędkości jest ustawiona na 0.
12. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.

REGULACJA PRĘDKOŚCI

1. Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (1 = mała, 2 = duża).
2. Obróć regulator prędkości na 0, aby wyłączyć silnik.
3. Na ogół, większa ilość składników, gęściejsze składniki i wyższy stosunek składników stałych do płynnych, wymagają dłuższego czasu przyrządzania i mniejszej prędkości.
4. Mniejsza ilość, rzadsze składniki, więcej płynów niż składników stałych, sugerują krótszy czas i większe prędkości.
5. Nie uruchamiaj silnika na dłużej jak 1 minutę, bo może się przegrzać. Po upływie 1 minuty, należy wyłączyć na co najmniej 2 minuty, aż silnik ostygnie.

PULS

Przekręcenie regulatora prędkości w lewo do ◎ spowoduje pulsowe zwiększenie prędkości. W tym kierunku, pokrętło jest napięte. Kiedy je puścisz, powróci do 0.

DODAWANIE SKŁADNIKÓW

Aby dodać składnik w trakcie pracy blendera, wyjąć korek, wlać przez otwór nowy składnik, założyć korek na nowo.
Należy uważać, żeby łączna objętość składników w dzbanku po dodaniu składników nie była większa jak 1500ml.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyłączyć urządzenie (0) i wyciągnąć przewód z gniazdka sieciowego.
2. Użyć wilgotnej ściereczki do oczyszczenia obudowy silnika.
3. Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu.
4. Żadna część urządzenia nie może być myta w zmywarce do naczyń.

ZESPÓŁ OSTRZY

Zespół ostrzy może zostać zdjęty do czyszczenia. Najlepiej będzie trzymać dzbanek obrócony dnem do góry.

1. Jedną ręką chwycić uchwyt dzbanka.
2. Drugą ręką chwycić zespół ostrzy.
3. Obracaj zespół ostrzy w prawo, aż da się poluzować z podstawy dzbanka.
4. Ostrożnie wyciągnąć z podstawy dzbanka.
5. Zdejmij uszczelkę z zespołu ostrzy.
6. Umyć uszczelkę i zespół ostrzy letnią wodą z detergentem do naczyń, wypłukać i pozostawić do wyschnięcia.
7. Bardzo uważać na ostrza, nie dotykać ich ręką, użyć nylonowej szczoteczki do zmywania.
8. Założyć uszczelkę na zespół ostrzy.
9. Wymień ostrze w podstawie dzbanka.
10. Obróć zespół ostrzy w lewo i zamocuj.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

przepisy kulinarne

= garść
= pęczek
= ząbek(ki)
= łyżka stołowa (15ml)
= łyżeczka (5 ml)
g = gramy
ml = mililitry

zupa ziemniaczana z porem

150 g pory
2 kostki rosołowe
sól i pieprz
150 g ziemniaki
800 ml woda

Miksuj pory i ziemniaki przez 2 sekundy. Przełóż do dużej patelni. Dodaj wodę i kostki rosołowe. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zdejmij z ognia. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.

Zupa Vichyssoise - dodać trochę szczypiorku do porów i ziemniaków, wyłożyć na patelnię kawałek masła przed ogrzaniem, schłodzić zupę, nie podgrzewać, wbić 150 ml śmietany przed podaniem na zimno.

pikantna zupa z dyni

900 g dynia
2 pory
900 ml wywar z kurczaka i warzyw
2 śmietanka/crème fraiche
1 liście kolendry
2 olej roślinny
2 czosnek
1 zmielony imbir
1 zmielona kolendra
sól i pieprz

Obrać, usunąć nasiona i pokroić dynię w kawałki. Rozgrzej olej na patelni. Dodaj por, czosnek i przyprawy. Mieszaj przez 3 minuty. Dodaj kostkę rosołową i dynię. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając. Zmniejsz ogień. Przykryj patelnię. Gotuj na wolnym ogniu przez 20-30 minut. Zdejmij z ognia. Wymieszaj z kolendrą i śmietaną. Studź przez 30 minut. Miksuj aż do gładkości. Doprowadź do temperatury podawania (nie pozwól, aby się zagotowało). Dopraw do smaku. Podawać z pieczywem.

pesto z kolendry

2 liście kolendry
60 g orzeszki pinii
60 g Parmezan, starty
2 czosnek
125 ml oliwa z oliwek

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

koktajle owocowe

Zmiksuj wszystko do gładkości.

4 jogurt
200 ml mleko
2 owsianka
1 banan
2 miód
2 jabłka, bez gniazd nasiennych

170 g lody czekoladowe
300 ml sok pomarańczowy

150 g jogurt z orzechami laskowymi
1 banan
200 ml mleko

300 ml mleko czekoladowe
2 gruszki, bez gniazd nasiennych

200 ml jogurt
1 mango, kamień usunięte
200 ml mleko
1 miód

300 ml mleko
1 banan
12 truskawki

400 ml mleko
1 banan
4 miód
2 ekstrakt z wanilii

360 ml lemoniada
125 g lody waniliowe
70 g jagody

300 ml sok pomarańczowy
300 ml sok żurawinowy
1 banan

4 połówki moreli z puszki
80 ml sok morelowy (z puszki)
2 brzoskwinie, pestki usunięte
4 jogurt
200 ml mleko
2 miód

600 ml sok jabłkowy
1 mango, kamień usunięte

300 ml sok jabłkowy
90 g maliny
12 truskawki

400 ml sok jabłkowy
1 kiwi, obrane
150 g melon

350 ml lemoniada
125 ml lody czekoladowe
100 g wiśnie, pestki usunięte

koktajle tylko dla dorosłych (2 porcje)

200 ml piwo imbirowe
150 g melon
40 ml rum

100 ml sok żurawinowy
50 ml wódka
50 ml cointreau

100 ml mleko
40 g lody waniliowe
½ kawa instant w proszku
40 ml irlandzki likier krem

100 ml lemoniada
60 ml gin
1 sok z cytryny
3 truskawki

przepisy są dostępne na naszej stronie internetowej:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti.

Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem.

Držite uređaj i kabel van dosega djece.

Kako biste izbjegli ozljede, budite oprezni tijekom rukovanja oštricama, pražnjenja vrča i čišćenja

⚠ Nemojte obrađivati vruće ili kipuće tekućine.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu; nemojte rabiti uređaj u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- Prije postavljanja vrča na motornu jedinicu, isključite uređaj (0).
- Isključite uređaj (0) i, prije nego što skinete poklopac s vrča ili vrč s motorne jedinice, sačekajte dok se sječiva ne zaustave.
- Nemojte stavljati ruku u vrč, čak i pošto ste ga skinuli s motorne jedinice; sječiva su oštra.
- Nemojte stavljati nikakve predmete (žlicu, lopaticu, itd.) u vrč dok je blender ukopčan u utičnicu.
- Nemojte previše napuniti vrč. Ako se tečnost nađe ispod motorne jedinice, može biti usisana u motor, prouzrokujući njegovo oštećenje.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Ako miješate vruće tekućine u šerpi, uklonite šerpu s vatre i ostavite je da se malo ohladi prije nego što počnete s miješanjem.
- Nemojte ostavljati blender u šerpi jer bi dno šerpe moglo još uvijek biti vruće i oštetiti blender.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

1. regulator kontrole brzine
2. motorna jedinica
3. jedinica sa sječivima
4. brtva
5. vrč
6. poklopac
7. čep
8. jezičak

PRIPREMA:

1. Postavite motornu jedinicu na stabilnu, ravnu površinu.
2. Poravnajte znak ▼ na dnu vrča sa simbolom 🔓 na motornoj jedinici.
3. Spustite vrč na motornu jedinicu, potom ga okrenite kako biste poravnali znak ▼ sa simbolom 🔒.
4. Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga deblokirali, potom ga skinite s vrča.

5. Stavite sastojke u vrč.
6. Nemojte napuniti preko oznake 1500 ml. U protivnom, sadržaj bi mogao silom otvoriti poklopac kad pokrenete motor.
7. Postavite poklopac na vrč s jezičkom kao što je prikazano na slici A.
8. Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu kako biste ga blokirali (sl. B).
9. Gurnite čep u otvor na poklopcu.
10. Nemojte dozvoliti da uređaj radi ako niste postavili čep.
11. Provjerite da je kontrola brzine postavljena na 0.
12. Stavite utikač u utičnicu.

REGULATOR KONTROLE BRZINE

1. Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 2 = visoka).
2. Okrenite regulator kontrole brzine natrag na 0, kako biste isključili motor.
3. Općenito, za velike količine, guste smjese i veliki omjer krutina prema tekućini znače dulje vrijeme i manje brzine.
4. Manje količine, rjeđe mješavine i visok omjer krutina prema tekućinama znači kraće vrijeme i veće brzine.
5. Nemojte dozvoliti da motor radi bez prekida više od 1 minuta, jer se može pregrijati. Poslije 1 minuta, isključite ga za najmanje 2 minuta, da bi se motor ohladio.

PULSIRANJE

Okrenite regulator kontrole brzine u smjeru suprotnom od kazaljke na satu prema simbolu kako biste dobili kratki intenzivni rad pri visokoj brzini. U tom smjeru regulator je pod oprugom. Kad ga otpustite, vraća se na 0.

DODAVANJE SASTOJAKA

Ako želite dodati sastojke dok blender radi, skinite čep, sipajte nove sastojke kroz otvor, potom ponovo postavite čep na mjesto.

Provjerite da zapremina dodanih sastojaka ne pređe oznaku 1500 ml.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite aparat (0) i izvucite kabel iz utičnice.
2. Obrišite vanjski dio motorne jedinice čistom vlažnom krpom.
3. Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se ocijede i osuše na zraku.
4. Nemojte prati bilo koji dio uređaja u perilici posuđa.

JEDINICA SA SJEČIVIMA

Moguće je skinuti jedinicu sa sječivima radi čišćenja. Najbolje je to činiti s vrčem okrenutim naopako.

1. Držite dršku vrča jednom rukom.
2. Drugom rukom uhvatite dno jedinice sa sječivom.
3. Okrećite jedinicu sa sječivom u smjeru kazaljke na satu dok se ne oslobodi s postolja vrča.31 Pažljivo je povucite prema gore i van dna vrča.
4. Skinite brtvu s jedinice sa sječivima.
5. Operite brtvu i jedinicu sa sječivima u toploj sapunici, isperite i osušite na zraku.
6. Pazite s oštricama – nemojte s njima rukovati direktno, koristite najlonsku četku za pranje.
7. Ponovo postavite brtvu oko jedinice sa sječivima.
8. Ponovo postavite jedinicu sa sječivima na postolje vrča.
9. Okrenite jedinicu sa sječivom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je pričvrstili.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

recepti

= šaka
= svežanj
= čen (čenovi)
= kašika (15 ml)
= kafena kašičica (5 ml)
g = grami
ml = mililitri

čorba od poriluka i krompira

150 g poriluk
2 kocke za supu
so i biber
150 g krompiri
800 ml voda

Izmiksirajte poriluk i krompir 2 sekunde. Premestite smesu u veću šerpu. Dodajte vodu i kocke za supu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20 minuta. Sklonite je sa toplote. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.
Ako pravite supu Vichyssoise, dodajte par listova luka vlašca smesi od krompira i poriluka; stavite komadić putera u šerpu pre nego što je zagrejete, ohladite supu umesto da je ponovo zagrejete i umutite metlicama 150 ml pavlake pre nego što je servirate hladnu.

pikantna čorba od bundeve

900 g bundeva
2 poriluk
900 ml pileća/povrtna kocka za supu
1 korijander u prahu
2 biljno ulje
2 beli luk
1 đumbir u prahu
1 listovi korijandera
2 jednostavna pavlaka /crème fraiche (francuski tip pavlake)
so i biber

Oljuštite bundevu, očistite od semenki i izrežite je na komade. Zagrejte ulje u šerpi. Dodajte vlašac, beli luk i začine. Mešajte sastojke 3 minuta. Dodajte kocku za supu i bundevu. Pustite da proključa, mešajući. Smanjite toplotu. Poklopite šerpu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri oko 20-30 minuta. Sklonite je sa toplote. Umešajte korijander i pavlaku. Ostavite da se ohladi 30 minuta. Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa. Zagrejte je do temperature služenja (nemojte dozvoliti da proključa). Dodajte začine. Služite uz hleb.

pesto od korijandera

2 listovi korijandera
60 g pinjoli
60 g naribani parmezan
2 beli luk
125 ml maslinovo ulje

Mešajte zajedno korijander, beli luk, pinjole i pola količine ulja dok se ne dobije glatka smesa. Premestite smesu u veliku zdelu. Umešajte parmezan. Dodajte ulje da biste regulisali konsistenciju: Za umak: gušća. Za preliv: srednja. Za sos za pastu: ređa.

penasti voćni napici (smoothies)

Mešajte sve zajedno dok se ne dobije glatka smesa.

4 jogurt
200 ml mleko
2 ovseno brašno
1 banana
2 med
2 jabuke bez jezgre

170 g sladoled od čokolade
300 ml sok od pomorandže

150 g jogurt od lešnika
1 banana
200 ml mleko

300 ml čokoladno mleko
2 kruške bez jezgre

200 ml jogurt
1 mango bez koštice
200 ml mleko
1 med

300 ml mleko
1 banana
12 jagode

400 ml mleko
1 banana
4 ⌐ med
2 ⌐ ekstrakt od vanilije

360 ml limunada
125 g sladoled od vanilije
70 g borovnice

300 ml sok od pomorandže
300 ml sok od brusnice
1 banana

4 kajsije (polovine) iz limenke
80 ml sok od kajsije (iz limenke)
2 breskve bez koštica
4 ⌐ jogurt
200 ml mleko
2 ⌐ med

600 ml sok od jabuke
1 mango bez koštice

300 ml sok od jabuke
90 g maline
12 jagode

400 ml sok od jabuke
1 oljušteni kivi
150 g dinja

350 ml limunada
125 ml sladoled od čokolade
100 g trešnje ili višnje bez koštica

penasti napici – smoothies – samo za odrasle (2 porcije)

200 ml pivo od đumbira
150 g dinja
40 ml rum

100 ml sok od brusnice
50 ml votka
50 ml liker od pomorandže (kvantro, cointreau)

100 ml mleko
40 g sladoled od vanilije
½ ⌐ instant kafa u prahu
40 ml irski krem liker

100 ml limunada
60 ml džin
1 ⌐ sok od limuna
3 jagode

recepti su dostupni na našoj web stranici
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja.

Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo.

Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju vrča in čiščenju.

⚠ Ne traitez

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Enote z motorjem ne dajajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
- Pred namestitvijo vrča na enoto motorja napravo izključite (0).
- Napravo izključite (0) in počakajte, da se rezila ustavijo, preden odstranite pokrov z vrča ali preden vrč odstranite z enote motorja.
- Z roko ne segajte v vrč niti po odstranjevanju z motorne enote – noži so ostri.
- Ko je mešalnik vklopljen, v vrč ne dajajte drugih predmetov (žlice, zajemalke itd.).
- Ne dovolite, da bi prišlo do prelivanja iz vrča. Če pride pod enoto motorja tekočina, se lahko vsesa v enoto motorja, kar lahko poškoduje motor.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Če mešate vroče tekočine v posodi, posodo vedno odstranite z vročine in pustite, da se nekoliko ohladi pred mešanjem.
- Mešalnika nikoli ne pustite v posodi, saj je lahko dno posode še vedno zelo vroče in bi lahko poškodovalo mešalnik.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

1. nastavitev hitrosti
2. enota motorja
3. enota z noži
4. tesnilo
5. vrč
6. pokrov
7. pokrov
8. zaklopec

PRIPRAVA

1. Motor postavite na stabilno vodoravno površino.
2. Znak ▼ na dnu vrča poravnajte z znakom 🔓 na enoti motorja.
3. Vrč spustite na enoto motorja in ga obrnite, da znak ▼ poravnate z znakom 🔒.
4. Zavrtite pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odklenete, in nato ga dvignite z vrča.
5. V vrč dodajte sestavine.

6. Vrča ne napolnite preko oznake za 1500 ml. V nasprotnem primeru lahko ob zagonu motorja vsebina dvigne pokrov.
7. Pokrov namestite na vrč, da bo zaklopec v takšnem položaju, kot je prikazano na sliki A.
8. Pokrov zavrtite v smeri urinega kazalca, da ga zaklenete (slika B).
9. Potisnite pokrovček v luknjo na pokrovu.
10. Naprave ne pustite delovati brez zamaška.
11. Preverite, ali je nadzor hitrosti nastavljen na 0.
12. Vtič vstavite v električno vtičnico.

NASTAVITEV HITROSTI

1. Nastavitev hitrosti zavrtite na želeno hitrost (1 = nizka, 2 = velika).
2. Motor izklopite tako, da nadzor hitrosti zavrtite nazaj na 0.
3. Splošno pravilo pravi, da velike količine, goste zmesi in veliki deleži trdnih snovi zahtevajo daljše trajanje ter nižje hitrosti.
4. Manjše količine, redke zmesi in veliki deleži tekočin zahtevajo krajše trajanje ter večje hitrosti.
5. Motorja ne pustite delovati neprekinjeno dlje kot 1 minuto, ker se lahko pregreje. Po 1 minuti ga ugasnite za najmanj 2 minute, da se ohladi.

IMPULZ

Če nadzor hitrosti zavrtite v levo do znaka, se vključi kratek sunek z največjo hitrostjo. V tej smeri deluje na gumb povratna vzmet. Ko ga spustite, se vrne v položaj 0.

DODAJANJE SESTAVIN

Če želite dodati sestavine, ko mešalnik deluje, odstranite zamašek, dodajte nove sestavine v luknjo in znova namestite zamašek.
Preverite, da dodatne sestavine količine v vrču ne povečajo čez oznako za 1500 ml.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo izklopite (0) in odklopite.
2. Zunanjost enote motorja obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Odstranljive dele operite v topli milnici, jih dobro izperite, odcedite in posušite na zraku.
4. Nobenega od delov naprave ne dajajte v pomivalni stroj.

ENOTA Z NOŽI

Enoto z noži lahko odstranite zaradi čiščenja. To opravilo najlaže opravite, če je vrč obrnjen na glavo.

1. Z eno roko primite ročaj vrča.
2. Z drugo roko primite spodnji del enote z noži.
3. Zavrtite enoto z noži v smeri urinega kazalca, da jo boste lahko odstranili s podstavka vrča.
4. Pazljivo jo izvlecite iz dna vrča.
5. Tesnilo dvignite stran od enote z noži.
6. Tesnilo in enoto z noži operite v vroči milnici, ju dobro sperite ter pustite, da se posušita na zraku.
7. Z noži ravnajte izredno previdno – ne dotikajte se jih neposredno, pri pomivanju uporabite najlonsko krtačo.
8. Znova namestite tesnilo okoli enote z noži.
9. Znova namestite enoto z noži na podstavek vrča.
10. Zavrtite enoto z noži v nasprotni smeri urinega kazalca, da jo pričvrstite.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

recepti

= za dlan
= šopek
= stroki

= žlica (15 ml)
= čajna žlička (5 ml)

g = grami
ml = mililitri

juha s porom in krompirjem

150 g por
2 jušne kocke
sol in poper
150 g krompir
800 ml voda

Por in krompir obdelujte 2 sekundi. Prelijte v veliko ponev. Dodajte vodo in jušne kocke. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20-30 minut. Odstavite z vročine. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom. Za Vichyjsko omako dodajte poru in krompirju nekaj drobnjaka, v ponev pred segrevanjem dodajte malo masla, juho do konca ohladite brez ponovnega segrevanja in vmešajte 150 ml smetane, preden jo postrežete hladno.

začinjena bučna juha

900 g buča
2 por 2 česen
900 ml piščančja/zelenjavna osnova
2 kisla smetana
1 listi koriandra
2 rastlinsko olje
1 mleti ingver
1 mleti koriander
sol in poper

Bučo olupite, odstranite semena in jo razrežite na koščke. Segrejte olje v ponvi. Dodajte por, česen in začimbe. Mešajte 3 minute. Dodajte osnovo in bučo. Segrejte do vrenja, med tem mešajte. Zmanjšajte temperaturo. Ponev pokrijte. Dušite 20–30 minut. Odstavite z vročine. Vmešajte koriander in smetano. Hladite 30 minut. Obdelajte do gladke mase. Segrejte na temperaturo za strežbo (ne pustite, da zavre). Začinite po okusu. Postrezite s kruhom.

koriandrov pesto

2 listi koriandra
60 g pinjole
60 g parmezan, nariban
2 česen
125 ml oljčno olje

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

sadni napitki

Vse obdelajte do gladke mase.

4 jogurt
200 ml mleko
2 ovseni kosmiči
1 banana
2 med
2 jabolka, brez pešk

170 g čokoladni sladoled
300 ml pomarančni sok

150 g lešnikov jogurt
1 banana
200 ml mleko

300 ml čokoladno mleko
2 hruške, brez pešk

200 ml jogurt
1 mango, brez koščice
200 ml mleko
1 med

300 ml mleko
1 banana
12 jagode

400 ml mleko
1 banana
4 med
2 izvleček vanilje

360 ml limonada
125 g vaniljev sladoled
70 g borovnice

300 ml pomarančni sok
300 ml brusnični sok
1 banana

4 polovice konzervirane marelice
80 ml marelični sok (iz konzerve)
2 breskve, brez koščice
4 jogurt
200 ml mleko
2 med

600 ml jabolčni sok
1 mango, brez koščice

300 ml jabolčni sok
90 g maline
12 jagode

400 ml jabolčni sok
1 kivi, olupljen
150 g melona

350 ml limonada
125 ml čokoladni sladoled
100 g češnje, brez koščic

sadni napitki samo za odrasle (za 2 osebi)

200 ml ingverjevo pivo
150 g melona
40 ml rum

100 ml brusnični sok
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml mleko
40 g vaniljev sladoled
½ instantna kava v prahu
40 ml irski smetanov liker

100 ml limonada
60 ml gin
1 limonin sok
3 jagode

recepti so na voljo na našem spletnem mestu:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή.

Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε την κανάτα και όταν καθαρίζετε.

⚠ Ποτέ μην επεξεργάζεστε υγρά που καίνε ή βράζουν.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα σε υγρό, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) προτού τοποθετήσετε την κανάτα πάνω στην κεντρική μονάδα.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και περιμένετε έως ότου να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες προτού αφαιρέσετε το καπάκι από την κανάτα ή να αφαιρέσετε την κανάτα από την κεντρική μονάδα.
- Μην τοποθετείτε το χέρι σας μέσα στην κανάτα, ακόμα και αφού την αφαιρέσετε από την κεντρική μονάδα – οι λεπίδες είναι αιχμηρές.
- Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο (κουτάλι, σπάτουλα κ.λπ.) μέσα στην κανάτα ενώ το μπλέντερ είναι συνδεδεμένο στο ρεύμα.
- Μην αφήσετε την κανάτα να υπερχειλίσει. Εάν πλησιάσει υγρό στην κεντρική μονάδα, ενδέχεται να εισέλθει μέσα στο μοτέρ και να του προκαλέσει ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

1. χειριστήριο ταχύτητας
2. κεντρική μονάδα
3. σύστημα λεπίδων
4. δακτύλιος στεγανοποίησης
5. κανάτα
6. πώμα
7. πώμα
8. εξοχή

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω σε σταθερή οριζόντια επιφάνεια.
2. Ευθυγραμμίστε την ένδειξη ▼ στη βάση της κανάτας με την ένδειξη 🔓 στη κεντρική μονάδα.

3. Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στην κεντρική μονάδα, έπειτα στρέψτε την κανάτα για να ευθυγραμμίσετε την ένδειξη ▼ με την ένδειξη 🔒.
4. Στρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα για να το απασφαλίσετε και μετά σηκώστε το για να το βγάλετε από την κανάτα.
5. Προσθέστε τα συστατικά μέσα στην κανάτα.
6. Μην υπερβείτε την ένδειξη των 1500 ml. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, τα περιεχόμενα ενδέχεται να σπρώξουν το καπάκι και αυτό να ανοίξει όταν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
7. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στην κανάτα με την εξοχή όπως φαίνεται στην εικόνα A.
8. Στρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (εικ. B)
9. Τοποθετήστε το πώμα μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.
10. Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν δεν έχετε τοποθετήσει το πώμα.
11. Βεβαιωθείτε ότι το χειριστήριο ταχύτητας είναι στο 0.
12. Συνδέστε το φις στην πρίζα.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

1. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 = χαμηλή, 2 = υψηλή).
2. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στο 0 για να απενεργοποιηθεί το μοτέρ.
3. Σε γενικές γραμμές, οι μεγάλες ποσότητες, τα παχύρρευστα μείγματα και η μεγάλη αναλογία στερεών προς υγρών τροφίμων υποδεικνύουν μεγαλύτερους χρόνους και χαμηλότερες ταχύτητες.
4. Οι μικρότερες ποσότητες, τα λεπτόρρευστα μείγματα και η ύπαρξη περισσότερων υγρών υποδεικνύουν μικρότερους χρόνους και υψηλότερες ταχύτητες.
5. Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί συνεχόμενα για περισσότερο από 1 λεπτό, μπορεί να υπερθερμανθεί. Μετά από το 1 λεπτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη για τουλάχιστον 2 λεπτά ώστε να κρυώσει.

PULSE (διακεκομμένη λειτουργία)

Εάν γυρίσετε το χειριστήριο ταχύτητας αριστερόστροφα στο ◎, θα προκληθεί μια ριπή υψηλής ταχύτητας. Σε αυτήν την κατεύθυνση, το κομβίο διαθέτει ελατήριο. Εάν το αφήσετε, θα επιστρέψει στο 0.

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Για την προσθήκη συστατικών κατά τη λειτουργία του μπλέντερ, αφαιρέστε το πώμα, προσθέστε τα νέα συστατικά μέσω της οπής και κατόπιν τοποθετήστε εκ νέου το πώμα.
Φροντίστε τα συστατικά που προσθέσατε να μην κάνουν την ποσότητα στην κανάτα να υπερβεί την ένδειξη 1500 ml.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή (0) και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό της κεντρικής μονάδας με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν μόνα τους.
4. Μην τοποθετήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΛΕΠΙΔΩΝ

Μπορείτε να αφαιρέσετε το σύστημα λεπίδων για καθαρισμό. Αυτό γίνεται ευκολότερα με αναποδογυρισμένη την κανάτα.

1. Πιάστε τη χειρολαβή της κανάτας με το ένα χέρι.
2. Πιάστε το κάτω μέρος του συστήματος λεπίδων με το άλλο χέρι.
3. Στρέψτε το σύστημα λεπίδων δεξιόστροφα μέχρι να το ξεσφίξετε από τη βάση της κανάτας.
4. Τραβήξτε το προσεκτικά προς τα επάνω και αφαιρέστε το από την κανάτα.
5. Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης από το σύστημα λεπίδων.
6. Πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το σύστημα λεπίδων με ζεστό νερό και σαπουνάδα, ξεπλύνετε και αφήστε τα να στεγνώσουν.
7. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες – μην την κρατάτε απευθείας, χρησιμοποιήστε μια νάιλον βούρτσα καθαρισμού.
8. Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης γύρω από το σύστημα λεπίδων.

9. Τοποθετήστε εκ νέου το σύστημα λεπίδων στη βάση της κανάτας.
10. Στρέψτε το σύστημα λεπίδων αριστερόστροφα για να το σφίξετε.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

συνταγές

= χούφτα
= μάτσάκι
= σκελίδα (ες)
= κουταλιά της σούπας (15 ml)
= κουταλάκι του γλυκού (5 ml)
g = γραμμάρια
ml = χιλιοστόλιτρα

σούπα πράσου & πατάτας

150 g πράσα
800 ml νερό
150 g πατάτες
αλάτι και πιπέρι
2 κύβοι ζωμού

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα πράσα και τις πατάτες για 2 δευτερόλεπτα. Μεταφέρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τους κύβους. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.
Για τη βισυσουάζ, προσθέστε μερικά σχοινόπρασα στα πράσα και τις πατάτες, προσθέστε ένα σβώλο βούτυρο στην κατσαρόλα πριν το ζέσταμα, αφήστε τη σούπα να κρυώσει αντί να την ξαναζεστάνετε, και χτυπήστε και προσθέστε 150 ml κρέμας γάλακτος πριν την σερβίρετε κρύα.

πικάντικη κολοκυθόσουπα

900 g κολοκύθα
2 πράσα
900 ml ζωμός κοτόπουλου/ λαχανικών
1 αλεσμένος κόλιανδρος
2 κρέμα γάλακτος (18-30% λιπαρά)/ κρεμ φρες
2 σπορέλαιο
2 σκόρδο
1 αλεσμένη πιπερόριζα
1 φύλλα κόλιανδρου
αλάτι και πιπέρι

Καθαρίστε την κολοκύθα, βγάλτε τους σπόρους και κόψτε την σε κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα. Προσθέστε τα πράσα, το σκόρδο και τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε για 3 λεπτά. Προσθέστε το ζωμό και την κολοκύθα. Ανακατέψτε μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε τη φωτιά. Σκεπάστε την κατσαρόλα. Σιγοβράστε για 20-30 λεπτά. Απομακρύνετε από τη φωτιά. Προσθέστε τον κόλιανδρο και την κρέμα ανακατεύοντας. Αφήστε να κρυώσει για 30 λεπτά. Χτυπήστε στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Ζεστάνετε μέχρι τη θερμοκρασία σερβιρίσματος (μην αφήσετε να βράσει). Ρυθμίστε το αλάτι. Σερβίρετε με ψωμί.

πέστο κόλιανδρου

2 φύλλα κόλιανδρου
2 σκόρδο
60 g κουκουναρόσποροι
125 ml ελαιόλαδο
60 g Παρμεζάνα, τριμμένη

Χτυπήστε στο μπλέντερ τον κόλιανδρο, το σκόρδο, τους κουκουναρόσπορους και το μισό λάδι μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε την παρμεζάνα ανακατεύοντας. Προσθέστε λάδι ώστε να πετύχετε την πυκνότητα που θέλετε: Για ντιπ: πηχτό. Για γαρνίρισμα: μέτριο. Για σάλτσα ζυμαρικών: αραιό.

φρουτοποτά

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα.

4 γιαούρτι
200 ml γάλα
2 βρώμη
1 μπανάνα
2 μέλι
2 μήλα, χωρίς κουκούτσια

170 g παγωτό σοκολάτας
300 ml χυμός πορτοκαλιού

150 g γιαούρτι με φουντούκια
1 μπανάνα
200 ml γάλα

300 ml σοκολατούχο γάλα
2 αχλάδια, χωρίς κουκούτσια

200 ml γιαούρτι
1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσι
200 ml γάλα
1 μέλι

300 ml γάλα
1 μπανάνα
12 φράουλες

400 ml γάλα
1 μπανάνα
4 μέλι
2 εκχύλισμα βανίλιας

360 ml λεμονάδα
125 g παγωτό βανίλιας
70 g μύρτιλλα

300 ml χυμός πορτοκαλιού
300 ml χυμός κράνων
1 μπανάνα

4 μισά βερύκοκκου κονσέρβας
80 ml χυμός βερύκοκκου (από κονσέρβα)
2 ροδάκινα, χωρίς κουκούτσι
4 γιαούρτι
200 ml γάλα
2 μέλι

600 ml χυμός μήλου
1 μάνγκο, χωρίς κουκούτσι

300 ml χυμός μήλου
90 g σμέουρα
12 φράουλες

400 ml χυμός μήλου
1 ακτινίδιο, ξεφλουδισμένο
150 g πεπόνι

350 ml λεμονάδα
125 ml παγωτό σοκολάτας
100 g κεράσια, χωρίς κουκούτσια

φρουτοποτά μόνο για ενήλικες (2 μερίδες)

200 ml τζιτζιμπύρα
150 g πεπόνι
40 ml ρούμι

100 ml χυμός κράνων
50 ml βότκα
50 ml κουαντρώ

100 ml γάλα
40 g παγωτό βανίλιας
½ στιγμιαίος καφές σκόνη
40 ml λικέρ irish cream

100 ml λεμονάδα
60 ml τζιν
1 χυμός λεμονιού
3 φράουλες

μπορείτε να βρείτε συνταγές στον ιστότοπό μας:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket.

A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal.

A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a kehely kiürítése és a tisztítás során.

⚠ Soha ne dolgozzon fel forró vagy forrásban lévő folyadékokat.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Tilos a motort vízbe helyezni, a készüléket fürdőszobában, víz közelében, vagy kültéren használni.
- A kehely motoros egységre helyezése előtt kapcsolja ki (0) a készüléket.
- A fedő kehelyről történő eltávolítása előtt kapcsolja ki (0) a készüléket, és várja meg a kések leállását, vagy távolítsa el a kelyhet a motoros egységről.
- Ne helyezze a kezét a kehelybe, még azt követően sem, hogy azt eltávolította a motoros egységről – a kések élesek.
- Ne tegyen semmilyen más eszközt (kanalat, spatulát, stb.) a kehelybe, amíg a turmixgép be van dugva a konnektorba.
- Ne engedje a kelyhet túlcsordulni. Ha folyadék folyik a motoros egység alá, az beszivároghat a motorba, ezzel megrongálva azt.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ha forró folyadékot kever egy tálban, akkor mindig vegye le a tálat a tűzről, és hagyja kihűlni egy kicsit a keverés előtt.
- Soha ne hagyja a turmixgépet a tálban, mert a tál alja még forró lehet és ez károsíthatja a turmixgépet.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

1. sebességszabályozó
2. motoros egység
3. vágó egység
4. tömítés
5. kehely
6. sapka
7. fedél
8. fül

ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a motoregységet egy stabil, sík felületre.
2. A tartály alján lévő ▼ jelet igazítsa a motoros egységen lévő 🔓 jelhez.
3. Engedje rá a tartályt a motoros egységre, majd addig fogassa el a tartályt, amíg a ▼ jel a 🔒 jellel szemben nem lesz.
4. Fordítsa el a fedőt óramutató járásával ellentétes irányba a zárolás feloldásához, majd emelje azt fel a kancsóról.
5. Tegye a hozzávalókat a kehelybe.
6. Ne töltse fel a kelyhet az 1500 ml szint jelen túl – amennyiben ezt teszi, a motor beindításakor a kehely tartalma lelökheti a fedőt.
7. Helyezze a fedőt a kancsóra a füllel, ahogy az látható az A ábrán.
8. Fordítsa el a fedőt a zároláshoz óramutató járásával megegyező irányba (B ábra).
9. Nyomja be a sapkát a fedélben lévő lyukba.
10. Ne működtesse a készüléket a mérőpohár behelyezése nélkül.
11. Ellenőrizze, hogy a sebesség szabályozó 0-ra van állítva.
12. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.

A SEBESSÉGSZABÁLYOZÓK

1. Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 2 = magas).
2. A motor leállításához fordítsa vissza a sebességszabályozót 0-ra.
3. Általánosságban a nagy mennyiségekhez, sűrű keverékekhez és a nagy mennyiségű szilárd anyagból történő folyadékképzéshez hosszabb idő és alacsonyabb sebesség javasolt.
4. Kisebb mennyiségekhez, lazább keverékekhez és a kevesebb szilárdanyag tartalmú folyadékokhoz rövidebb idő és magasabb sebesség javasolt.
5. 1 percnél tovább ne járassa a motort, mivel az túlmelegedhet. 1 perc üzemelés után a motor lehűlése érdekében kapcsolja ki minimum 2 percre.

IMPULZUS

A sebességszabályozó elfordítása az óramutató járásával ellentétes irányba a ◎ jelre egy rövid, nagy sebesség löketet ad. Ebben az irányban a gomb rugóval ellátott. Amikor elengedi, visszaáll a 0-ra.

HOZZÁVALÓK ADAGOLÁSA

A turmixgép működése közben történő hozzávaló adagoláshoz távolítsa el a mérőpoharat, a lyukon keresztül öntse be a hozzávalókat, majd helyezze vissza a mérőpoharat.
Ellenőrizze, hogy a beadagolt hozzávalók nem emelik-e a tartályban a tartalom szintjét az 1500 ml szintjel fölé.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Kapcsolja ki a készüléket (0) és húzza ki a konnektorból.
2. Tiszta, nedves ruhával törölje át a motoros egység külsejét.
3. Mossa le a kivehető alkatrészeket meleg, mosószeres vízben, öblítse le alaposan, csöpögtesse le, majd hagyja megszáradni.
4. Ne tegye egyik alkatrészt sem a mosogatógépbe.

VÁGÓ EGYSÉG

A vágó egységet el tudja távolítani a tisztításhoz. Ezt leghatékonyabban a kehely felfordításával érheti el.

1. Fogja meg egy kézzel a kehely fogantyúját.
2. A másik kezével fogja meg a vágó egység fogantyúját.
3. Fordítsa a pengeegységet óramutató járásával megegyező irányba addig, amíg az le nem válik a kancsó aljáról.
4. Óvatosan húzza fel és ki a kehely aljából.
5. Vegye le a tömítést a kés egységről.
6. Mossa el a tömítést és a vágó egységet meleg, szappanos vízben, öblítse el és a levegőn szárítsa meg.
7. Óvatosan bánjon a késekkel – ne érjen hozzájuk közvetlenül, használjon műanyag kefét.

8. Helyezze vissza a tömítést a vágó egység köré.
9. Tegye vissza a vágó egységet a kehely alapra.
10. A megszorításhoz fordítsa el a pengeegységet óramutató járásával ellentétes irányba.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

receptek

= maroknyi
= csokor
= gerezd
= evőkanál (15 ml)
= teáskanál (5 ml)
g = gramm
ml = milliliter

póréhagyma és burgonya leves

150 g póréhagymák
800 ml víz
150 g burgonyák
só és bors
2 leveskockák

Mixelje a póréhagymát és a krumplit 2 másodpercig. Tegye át egy nagy serpenyőbe. Tegye bele a vizet és a leveskockákat. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20 percig. Vegye le a tűzről. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

A Vichyssoise-hoz tegyen néhány metélőhagymát a póréhagymához és burgonyához, tegyen egy darab vajat a serpenyőbe, mielőtt felmelegíti, hűtse le a levest a felmelegítés helyett, és verjen hozzá habverővel 150 ml tejfölt, mielőtt hidegen tálalná.

fűszeres tök leves

900 g tök
2 póréhagymák
900 ml csirke/zöldség leves
2 sovány tejföl /tejföl
1 koriander levelek
2 növényi olaj
2 fokhagyma
1 őrölt gyömbér
1 őrölt koriander
só és bors

Hámozza meg, magozza ki és vágja fel a tököt nagy darabokra. Melegítse meg az olajat egy serpenyőben. Tegye bele a póréhagymát, fokhagymát és fűszereket. Keverje 3 percig. Tegye bele a levest és a tököt. Forralja fel, miközben keveri. Vegye le a lángot. Fedje le a serpenyőt. Főzze lassú tűzön 20-30 percig. Vegye le a tűzről. Keverje bele a koriandert és a tejfölt. Hagyja hűlni 30 percig. Mixelje addig, míg sima nem lesz. Melegítse fel tálalási hőmérsékletre (ne hagyja, hogy forrjon). Fűszerezze megfelelően. Kenyérrel tálalja.

koriander pesztó

2 koriander levelek
2 fokhagyma
60 g fenyőmagok
125 ml olívaolaj
60 g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

gyümölcsös turmix

Mixeljen össze mindent, míg sima nem lesz.

4 joghurt
200 ml Tej
2 zabkása
1 banán
2 méz
2 kimagozott alma

170 g csokoládé jégkrém
300 ml narancslé

150 g mogyoró joghurt
1 banán
200 ml Tej

300 ml csokoládés tej
2 kimagozott körték

200 ml joghurt
1 mangó, mag nélkül
200 ml Tej
1 méz

300 ml Tej
1 banán
12 eper

400 ml Tej
1 banán
4 méz
2 vanília kivonat

360 ml limonádé
125 g vanília jégkrém
70 g fekete áfonya

300 ml narancslé
300 ml tőzegáfonya lé
1 banán

4 félbevágott konzerv sárgabarackok
80 ml sárgabarack lé (konzervből)
2 őszibarack, mag nélkül
4 joghurt
200 ml Tej
2 méz

600 ml almalé
1 mangó, mag nélkül

300 ml almalé
90 g málna
12 eper

400 ml almalé
1 hámozott kiwi
150 g dinnye

350 ml limonádé
125 ml csokoládé jégkrém
100 g kimagozott cseresznye

turmix csak felnőtteknek (2 adag)

200 ml gyömbérsör
150 g dinnye
40 ml rum

100 ml tőzegáfonya lé
50 ml vodka
50 ml cointreau

100 ml Tej
40 g vanília jégkrém
½ instant kávépor
40 ml ír krémlikőr

100 ml limonádé
60 ml gin
1 citromlé
3 eper

recepteket weboldalunkon talál:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLI GÜVENLIK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler.

Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır.

Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, sürahiyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠ Sıcak veya kaynayan sıvıları asla işleme tabi tutmayın.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Motor ünitesini sıvıya daldırmayın; cihazı banyoda, su kenarında veya dış mekanlarda kullanmayın.
- Sürahiyi motor ünitesine yerleştirmeden önce, cihazı kapatın (0).
- Cihazı kapatın (0) ve kapağı sürahiden veya sürahiyi motor ünitesinden çıkarmadan önce, bıçaklar tamamen durana dek bekleyin.
- Motor ünitesinden çıkardıktan sonra bile, sürahiye elinizi sokmayın; bıçaklar çok keskindir.
- Blender prize takılı durumdayken sürahiye yabancı bir cisim (kaşık, spatula, vb.) sokmayın.
- Sürahinin taşmasına izin vermeyin. Motor ünitesinin altına sıvı akarsa, motorun içine kaçarak ona hasar verebilir.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Eğer sıcak sıvıları bir tavada blenderden geçiriyorsanız, tavayı mutlaka ateşten alın ve blenderden geçirmeden önce biraz soğumasını bekleyin.
- Tavanın tabanı hâlâ çok sıcak olabileceğinden ve blendere hasar verebileceğinden, blenderi asla tavada bırakmayın.

SADECE EV IÇI KULLANIM

ÇIZIMLER

1. hız kontrolü
2. motor ünitesi
3. bıçak ünitesi
4. conta
5. sürahi
6. kapak
7. başlık
8. çıkıntı

HAZIRLAMA

1. Motor ünitesini sabit, düz bir zemine yerleştirin.
2. Sürahinin tabanındaki ▼ işaretini, motor ünitesinin üzerindeki 🔓 işareti ile aynı hizaya getirin.
3. Sürahiyi motor ünitesinin üzerine yerleştirin, sonra ▼ ve 🔓 işaretlerini aynı hizaya getirmek için çevirin.
4. Kapağı saatin aksi yönünde döndürerek kilidini açın ve sonra sürahiden kaldırarak çıkarın.

5. Malzemeleri sürahiye yerleştirin.
6. Sürahiyi 1500 ml işaretinin üzerinde doldurmayın; aksi takdirde içindekiler, motoru çalıştırmaya başladığınızda kapağı açılmaya zorlayabilir.
7. Kapağı, çıkıntısı ile birlikte Şekil A'da gösterilen biçimde sürahinin üzerine yerleştirin.
8. Kapağı saat yönünde döndürerek kilitleyin (Şekil B)
9. Başlığı kapaktaki deliğe doğru itin.
10. Cihazı, başlığı takmadan çalıştırmayın.
11. Hız kontrolünün 0'a ayarlı olduğunu kontrol edin.
12. Fişi prize takın.

HIZ KUMANDASI

1. Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (1 = düşük, 2 = yüksek).
2. Hız kontrolünün 0 konumunda ayarlı olduğunu kontrol edin.
3. Genellikle fazla miktarlar, koyu karışımlar ve katı madde oranı sıvı oranından daha fazla olan malzemeler, daha uzun süre ve daha düşük hız gerektirir.
4. Küçük miktarlar, yoğunluğu az karışımlar ve sıvı oranı katı madde oranından daha fazla olan malzemeler daha kısa süre ve daha yüksek hız gerektirir.
5. Motoru 1 dakikadan uzun süre çalıştırmayın, aksi takdirde aşırı ısınabilir. 1 dakika çalıştırdıktan sonra en az 2 dakika kapalı tutarak motorun soğumasını bekleyin.

TURBO

Hız kontrolü saat yönünün aksine, simgesine çevrildiğinde ani ve kısa süreli yüksek hız elde edilir. Düğme bu yönde yaylı olduğundan serbest bırakıldığında 0 konumuna geri döner.

MALZEME EKLEME

Blender çalışırken malzeme eklemek için, başlığı çıkarın, yeni malzemeleri delikten içeri dökün ve başlığı yeniden yerine yerleştirin.
Eklenen malzemelerin, sürahide bulunan miktarı, 1500 ml işaretini geçecek şekilde zorlamamasına dikkat edin.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazı kapatın (0) ve fişini prizden çekin.
2. Motor ünitesinin dış kısmını temiz, nemli bir bezle silin.
3. Çıkarılabilir parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, süzdürün ve hava akımıyla kurutun.
4. Cihazın herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

BIÇAK ÜNITESI

Bıçak ünitesini, temizlemek amacıyla çıkarabilirsiniz. Bunu yapmak için en iyi yöntem, sürahiyi ters çevirmektir.

1. Bir elinizle sürahinin sapını kavrayın.
2. Diğer elinizle bıçak ünitesinin tabanını kavrayın.
3. Bıçak ünitesini sürahinin tabanından ayrılana dek saat yönünde döndürün.
4. Dikkatle yukarı çekin ve sürahi tabanından ayırın.
5. Contayı bıçak ünitesinden ayırın.
6. Contayı ve bıçak ünitesini sabunlu ılık suda yıkayın, durulayın ve açık havada kurutun.
7. Bıçaklara çok dikkat edin ve onlara asla doğrudan dokunmayın, naylon bir bulaşık fırçası kullanın.
8. Bıçak ünitesinin etrafındaki contayı tekrar yerine takın.
9. Bıçak ünitesini yeniden sürahi tabanına yerleştirin.
10. Bıçak ünitesini sabitlemek için saatin aksi yönünde döndürün.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

yemek tarifleri

= bir avuç
= demet
= sarımsak dişi (dişleri)
= yemek kaşığı (15ml)
= çay kaşığı (5ml)
g = gram
ml = mililitre

pırasa ve patates çorbası

150 g pırasa
800 ml su
150 g patates
tuz ve biber
2 et suyu tabletleri

Pırasaları ve patatesleri 2 saniye robottan geçirin. Karışımı geniş bir tencereye alın. Su ve et suyu tabletlerini ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.
Vichyssoise (soğuk pırasa ve patates çorbası) için, pırasa ve patateslere birkaç frenk soğanı doğrayın, ısıtmadan önce tencereye bir parça tereyağı koyun, çorbayı yeniden ısıtmak yerine soğutun ve soğuk olarak servis yapmadan önce 150 ml çırpılmış krema gezdirin.

baharatlı balkabağı çorbası

900 g balkabağı
2 pırasa
900 ml tavuk/sebze suyu
2 az yağlı/taze krema
1 kişniş yaprakları
2 sıvı yağ
2 sarımsak
1 öğütülmüş zencefil
1 öğütülmüş kişniş
tuz ve biber

Balkabağının kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve iri parçalara doğrayın. Yağı bir tencerede kızdırın. Pırasaları, sarımsağı ve baharatları ekleyin. 3 dakika karıştırın. Et suyunu ve balkabaklarını ekleyin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin. Ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. 20-30 dakika ağır ateşte yavaş yavaş kaynatın. Ateşten alın. Kişnişi ve kremayı ekleyerek karıştırın. 30 dakika soğumaya bırakın. Pürüzsüz hale gelinceye kadar robottan geçirin. Servis yapılacak sıcaklığa getirin (kaynatmayın). Baharatlarını katın. Ekmekle birlikte servis yapın.

kişnişli pesto

2 kişniş yaprakları
2 sarımsak
60 g çam fıstığı
125 ml zeytinyağı
60 g Parmesan, rendelenmiş

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

meyveli smoothie'ler

Tüm malzemeleri pürüsüz hale gelene dek robottan geçirin.

4 yoğurt
200 ml süt
2 yulaf unu
1 muz
2 bal
2 elma, çekirdekli

170 g çikolatalı dondurma
300 ml portakal suyu

150 g fındıklı yoğurt
1 muz
200 ml süt

300 ml çikolatalı süt
2 armut, çekirdekli

200 ml yoğurt
1 mango, çekirdeği çıkarılmış
200 ml süt
1 bal

300 ml süt
1 muz
12 çilek

400 ml süt
1 muz
4 bal
2 vanilya esansı

360 ml limonata
125 g vanilyalı dondurma
70 g böğürtlen

300 ml portakal suyu
300 ml yabanmersini suyu
1 muz

4 konserve yarım kayısılar
80 ml kayısı suyu (konserveden)
2 şeftali, çekirdeği çıkarılmış
4 yoğurt
200 ml süt
2 bal

600 ml elma suyu
1 mango, çekirdeği çıkarılmış

300 ml elma suyu
90 g ahududu
12 çilek

400 ml elma suyu
1 kivi, kabuğu soyulmuş
150 g kavun

350 ml limonata
125 ml çikolatalı dondurma
100 g kiraz, çekirdekleri çıkarılmış

sadece yetişkinlere özel smoothie'ler (2 porsiyon)

200 ml zencefilli bira
150 g kavun
40 ml rom

100 ml yabanmersini suyu
50 ml votka
50 ml portakal likörü (cointreau)

100 ml süt
40 g vanilyalı dondurma
½ hazır kahve granülü
40 ml irish cream likörü

100 ml limonata
60 ml cin
1 limon suyu
3 çilek

web sitemizde yemek tarifleri de verilmektedir:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați şi instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoştințe dacă sunt supravegheate/instruite şi înțeleg pericolele la care se supun.

Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.

⚠ Nu procesați niciodată lichide fierbinți sau pe punctul de fierbere.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu puneți unitatea motorului în lichid, nu folosiți aparatul în baie, lângă apă sau afară.
- Înainte de a monta vasul pe unitatea motorului, opriți (0) aparatul.
- Înainte de a îndepărta capacul de pe vas sau de a îndepărta vasul de pe unitatea motorului, opriți aparatul (0) şi aşteptați până când lamele se opresc.
- Nu introduceți mâna în vas, nici măcar după ce l-ați scos de pe unitatea motorului – lamele sunt ascuțite.
- Nu introduceți alte obiecte (lingură, spatulă etc.) în vas în timp ce blenderul este pornit.
- Nu supraîncărcați vasul. Dacă lichidul scurs ajunge sub unitatea motorului, acesta poate fi pătrunde în motor, deteriorându-l.
- Nu folosiți alte accesorii sau ataşamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Dacă mixați lichide fierbinți într-o cratiță, luați întotdeauna cratița de pe foc şi permiteți-i să se răcească puțin înainte de a mixa.
- Nu lăsați niciodată blenderul în cratiță, deoarece fundul cratiței ar putea fi încă foarte fierbinte şi ar putea deteriora blenderul.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1. comandă de control al vitezei
2. unitate motor
3. unitate lame
4. garnitură
5. vas
6. capac
7. dop
8. capăt

PREPARARE

1. Aşezați unitatea motorului pe o suprafață stabilă, nivelată.
2. Aliniați simbolul ▼ din partea de jos a vasului la simbolul 🔓 de pe unitatea motorului.
3. Coborâți vasul pe unitatea motorului, apoi rotiți vasul pentru a alinia simbolul ▼ la simbolul 🔒.
4. Rotiți capacul în sensul opus acelor de ceasornic pentru a-l debloca, apoi ridicați-l de pe vas.
5. Puneți ingredientele în vas.

6. Nu depăşiţi limita de 1500ml marcată. Dacă o faceţi, conţinutul poate forţa deschiderea capacului atunci când porniţi motorul.
7. Aşezaţi capacul pe vas, cu capătul aşa cum o indică figura A.
8. Rotiţi capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca (fig. B)
9. Împingeţi dopul în orificiul capacului.
10. Nu porniţi aparatul dacă nu aţi pus capacul.
11. Verificaţi dacă comanda de control al vitezei este setată pe 0.
12. Băgaţi întrerupătorul în priză.

CONTROLUL VITEZEI

1. Reglaţi comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriţi (1 = mică, 2 = mare).
2. Comutaţi comanda de control al vitezei înapoi 0 pentru a opri motorul.
3. În general, cantităţile mari, amestecurile dense şi un procent mai mare de substanţe solide decât lichide sugerează un timp mai lung de preparare şi o viteză mai mică.
4. Cantităţile mai mici, amestecurile mai puţin dense şi mai multe lichide decât produse solide sugerează timp de preparare mai scurt şi viteze mai mari.
5. Nu lăsaţi motorul să opereze mai mult de 1 minut; se va supraîncălzi. După 1 minut, opriţi motorul cel puţin 2 minute, pentru a-i permite să se răcească.

IMPULS

Dacă rotiţi comanda de control al vitezei în sensul opus acelor de ceasornic la ◎ aparatul va funcţiona puţin la viteză mare. În acest sens, butonul este prevăzut cu arc. Dacă îl eliberaţi, va reveni la 0.

ADĂUGAREA INGREDIENTELOR

Pentru a adăuga ingrediente în timp ce blenderul este în funcţiune, îndepărtaţi capacul, turnaţi noile ingrediente prin gaură, apoi puneţi capacul la loc.
Asiguraţi-vă că ingredientele adăugate nu duc la depăşirea limitei de 1500ml marcată pe vas.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREŢINERE

1. Opriţi aparatul (0) şi scoateţi-l din priză.
2. Ştergeţi exteriorul unităţii motorului cu o cârpă umedă curată.
3. Spălaţi părţile mobile cu apă caldă cu detergent, clătiţi bine, scurgeţi şi lăsaţi la uscat.
4. Nu spălaţi nicio componentă a aparatului în maşina de spălat vase.

UNITATEA LAMELOR

Puteţi îndepărta unitatea lamelor pentru a o curăţa. Aceasta se face cel mai bine cu vasul în jos.

1. Apucaţi mânerul vasului cu o mână.
2. Apucaţi butonul unităţii lamelor cu cealaltă mână.
3. Rotiţi unitatea lamelor în sensul acelor de ceasornic până când se slăbeşte de pe baza vasului.
4. Cu atenţie, ridicaţi-o şi scoateţi-o de pe fundul vasului.
5. Scoateţi garnitura de pe unitatea lamei.
6. Spălaţi garnitura şi unitatea lamelor cu apă caldă cu detergent, clătiţi şi lăsaţi la uscat.
7. Fiţi foarte atenţi cu lamele - nu le manevraţi direct, folosiţi o perie din nailon.
8. Reaşezaţi garnitura în jurul unităţii lamei.
9. Remontaţi unitatea motorului în baza vasului.
10. Rotiţi unitatea lamelor în sensul opus acelor de ceasornic şi strângeţi-o.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanţele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

rețete

= un pumn
= o legătură
= cățel/căței
= o lingură (15ml)
= o linguriță (5ml)
g = grame
ml = mililitri

supă de praz şi cartofi

150 g praz
2 cuburi de carne de pui
150 g cartofi
sare şi piper
800 ml apă

Procesați prazul şi cartofii timp de 2 secunde. Transferați amestecul într-o cratiță mare. Adăugați apa şi cuburile de carne de pui. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20 minute. Luați-o de pe foc. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

Pentru supă Vichyssoise, adăugați nişte arpagic la amestecul de praz şi cartofi; înainte de a încălzi, adăugați un cub de unt în cratiță; lăsați să se rpcească; a se servi rece.

supă picantă de dovleac

900 g dovleac
2 praz
900 ml cub de pui/legume
2 smântână slabă/proaspătă
1 frunze de coriandru
2 ulei vegetal
2 usturoi
1 ghimbir pisat
1 coriandru pisat
sare şi piper

Decojiți, scoateți semințele şi tăiați dovleacul în bucăți mari. Încălziți uleiul într-o tigaie. Adăugați praz, usturoi şi condimente. Amestecați timp de 3 minute. Adăugați cubul de pui şi dovleacul. Lăsați să dea în clocot, amestecând. Dați focul mai mic. Acoperiți cratița. Fierbeți la loc mic timp de 20-30 minute. Luați-o de pe foc. Adăugați coriandrul şi smântâna şi amestecați. Lăsați să se răcească timp de 30 minute. Procesați amestecul până devine moale. Încălziți supa pentru a fi servită (nu lăsați să fiarbă). Condimentați după gust. A se servi cu pâine.

pesto de coriandru

2 frunze de coriandru
2 usturoi
60 g semințe de pin
125 ml ulei de măsline
60 g Parmezan, ras

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin şi jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul şi amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

smoothies de fructe

Procesați toate ingredientele până devin moi.

4 iaurt
200 ml lapte
2 fulgi de ovăz
1 banane
2 miere
2 mere, miez

170 g înghețată de ciocolată
300 ml suc de portocale

150 g iaurt cu alune
1 banane
200 ml lapte

300 ml lapte cu ciocolată
2 pere, miez

200 ml iaurt
1 mango, fără sâmburi
200 ml lapte
1 miere

300 ml lapte
1 banane
12 căpşuni

400 ml lapte
1 banane

4 miere
2 extract de vanilie

360 ml limonadă
125 g îngheţată de vanilie
70 g coacăze negre

300 ml suc de portocale
300 ml suc de merişor
1 banane

4 jumătăţi de caise din conservă
80 ml suc de caise (din conservă)
2 piersici, fără sâmburi
4 iaurt
200 ml lapte
2 miere

600 ml suc de mere
1 mango, fără sâmburi

300 ml suc de mere
90 g zmeură
12 căpşuni
400 ml suc de mere
1 kiwi, decojit
150 g pepene

350 ml limonadă
125 ml îngheţată de ciocolată
100 g cireşe, fără sâmburi

smoothies pentru adulţi (2 porţii)

200 ml bere din ghimbir
150 g pepene
40 ml rom

100 ml suc de merişor
50 ml vodka
50 ml lichior Cointreau

100 ml lapte
40 g îngheţată de vanilie
½ cafea instant solubilă
40 ml lichior cremă irlandez

100 ml limonadă
60 ml gin
1 suc de lămâie
3 căpşuni

reţete disponibile pe site-ul nostru web
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите с това.

Децата не трябва да използват или да играят с уреда.

Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

За да избегнете нараняване, внимавайте при работа с остриетата, изпразване на каната и почистване.

⚠ Не обработвайте горещи или врящи течности

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не поставяйте задвижващия блок в течност, не използвайте уреда в банята, близо до вода или навън.
- Изключете (0), преди да поставите каната върху задвижващия блок.
- Изключете (0) и изчакайте, докато спрат остриетата, преди да свалите капака от каната, или да свалите каната от задвижващия блок.
- Не поставяйте ръката си в каната, дори когато сте я свалили от задвижващия блок – остриетата са остри.
- Не поставяйте други предмети (лъжица, шпатула и т.н.) в каната, докато блендерът е включен в захранването.
- Не допускайте каната да прелива. Ако течността премине под задвижващия блок, тя може да се просмуче в двигателя и да го повреди.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Ако блендирате горещи течности в тиган, преди да пристъпите към това действие, не забравяйте да го отстраните от котлона и да го оставите да се охлади.
- Не оставяйте блендера в тигана, тъй като е възможно долната му част все още да е доста гореща и това може да повреди блендера.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

1. контрол на скоростта
2. задвижващ блок
3. режещ блок
4. уплътнение
5. кана
6. капак
7. запушалка
8. резе

ПОДГОТОВКА

1. Поставете моторното тяло на стабилна, равна повърхност.
2. Приведете в съответствие ▼ върху дъното на каната с 🔓 върху задвижващият блок.
3. Поставете каната върху задвижващия блок, след това завъртете каната, така че да приведете в съответствие ▼ с 🔒.
4. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го отключите, след което го отстранете от каната чрез повдигане.
5. Поставете съставките в каната.
6. Не пълнете каната над маркировката за 1500 мл. Ако го направите, съдържанието може да изблъска капака, когато стартирате двигателя
7. Поставете капака върху каната с резето, както е показано на фигура A.
8. Завъртете капака по часовниковата стрелка, за да го фиксирате (фиг. B)
9. Натиснете запушалката в отвора на капака.
10. Не задействайте уреда, без да сте поставили запушалката.
11. Проверете дали контролът на скоростта е установен на 0.
12. Включете щепсела в захранващия контакт.

КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА

1. Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 2 = висока).
2. Завъртете пак контрола на скоростта до 0, за да изключите мотора.
3. По принцип, големите количества, гъстите смеси и голямото съотношение на твърди частици предполагат по-дълга настройка на времето и по-ниски скорости.
4. По-малките количества, по-редките смеси и повечето течности, отколкото твърди частици, предполагат по-кратки настройки на времето и по-високи скорости.
5. Не оставяйте мотора да работи повече от 1 минута, тъй като може да прегрее. След 1 минута го изключете за най-малко 2 минути, за да може да се охлади.

ИМПУЛСЕН РЕЖИМ

Ако завъртите контрола на скоростта обратно на часовниковата стрелка до ◎ , ще получите внезапна висока мощност за кратко време при висока скорост. В тази посока копчето е с пружина. Когато го освободите, то ще се върне на 0.

ДОБАВЯНЕ НА СЪСТАВКИ

За да добавите съставки, докато блендерът работи, свалете запушалката, изсипете новите съставки през отвора, и поставете отново запушалката.
Проверете дали добавените съставки не изтласкват обема в каната над маркировката за 1500 мл.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда (0) и го изключете от контакта.
2. Избършете външната част на задвижващия блок с чиста влажна кърпа.
3. Мийте свалящите се части с топла сапунена вода, изплаквайте ги добре, отцеждайте и ги оставете да изсъхнат.
4. Не поставяйте никоя от частите на уреда в миялна машина.

РЕЖЕЩ БЛОК

Може да сваляте режещия блок за почистване. Това се прави най-добре, когато каната е обърната наопаки.

1. Хванете дръжката на каната с едната ръка.
2. Хванете дъното на режещия блок с другата ръка.
3. Завъртете режещия блок по часовниковата стрелка, докато се освободи от основата на каната.
4. Внимателно го издърпайте нагоре и навън от дъното на каната.
5. Свалете уплътнението от режещия блок.
6. Измийте уплътнението и режещия блок с топла вода и сапун, изплакнете и оставете да изсъхне на въздуха.

7. Внимавайте много с остриетотата – не работете с тях директно, използвайте найлонова миеща четка.
8. Поставете отново уплътнението около режещия блок.
9. Върнете режещия блок в основата на каната.
10. Завъртете режещия блок обратно на часовниковата стрелка, за да го затегнете.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

рецепти

= шепа
= връзка
= скилидка(и)
= супена лъжица (15 мл)
= чаена лъжичка (5 мл)
g = грамове
ml = милилитри

супа от праз и картофи

150 g праз
2 кубчета бульон
сол и пипер
150 g картофи
800 ml вода

Разбийте праза и картофите в продължение на 2 секунди. Прехвърлете в голяма тенджера. Добавете водата и кубчетата бульон. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20 минути. Отстранете от огъня. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб. За супа „Вишисоаз“ към праза и картофите добавете сибирски лук, а преди да загреете тенджерата, сложете бучка масло, охладете супата вместо да я затоплите повторно и добавете 150 мл сметана, преди да я сервирате студена.

пикантна супа от тиква

900 g тиква
2 праз
900 ml пилешки/зеленчуков бульон
1 смлян кориандър
2 нискомаслена сметана/сметана крем фреш
2 растително масло
2 чесън
1 смлян джинджифил
1 листа от кориандър
сол и пипер

Обелете тиквата, отстранете семките и я нарежете на парченца. Загрейте маслото в тенджера. Добавете праза, чесъна и подправките. Разбъркайте в продължение на 3 минути. Добавете бульона и тиквата. Сложете да ври, като разбърквате. Намалете огъня. Покрийте тенджерата с капак. Сложете на слаб огън за 20-30 минути. Отстранете от огъня. Добавете, като разбърквате, кориандъра и сметаната. Оставете да се охлади за 30 минути. Разбийте до получаване на гладка смес. Затоплете до температура за сервиране (не оставяйте да заври). Добавете подправки на вкус. Сервирайте с хляб.

песто с кориандър

2 листа от кориандър
2 чесън
60 g борови ядки
125 ml зехтин
60 g Пармезан, настърган

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

плодови смутита

Разбийте всичко до получаване на гладка смес.

4 [spoon] кисело мляко
200 ml мляко
2 [spoon] овесена каша
1 банан
2 [spoon] мед
2 ябълки, изчистени от сърцевината

170 g шоколадов сладолед
300 ml портокалов сок

150 g йогурт с лешници
1 банан
200 ml мляко

300 ml шоколадово мляко
2 круши, изчистени от сърцевината

200 ml кисело мляко
1 манго, без костилка
200 ml мляко
1 [spoon] мед

300 ml мляко
1 банан
12 ягоди

400 ml мляко
1 банан
4 [spoon] мед
2 [spoon] ванилов екстракт

360 ml лимонада
125 g ванилов сладолед
70 g сини боровинки

300 ml портокалов сок
300 ml сок от боровинки
1 банан

4 парчета кайсии от консерва
80 ml сок от кайсия (от консерва)
2 праскови, без костилки
4 [spoon] кисело мляко
200 ml мляко
2 [spoon] мед

600 ml ябълков сок
1 манго, без костилка

300 ml ябълков сок
90 g малини
12 ягоди

400 ml ябълков сок
1 киви, обелено
150 g пъпеш

350 ml лимонада
125 ml шоколадов сладолед
100 g череши, без костилки

смутита само за възрастни (2 порции)

200 ml джинджифилова бира
150 g пъпеш
40 ml ром

100 ml сок от боровинки
50 ml водка
50 ml коантро

100 ml мляко
40 g ванилов сладолед
½ [spoon] нескафе
40 ml ирландски крем ликьор

100 ml лимонада
60 ml джин
1 [spoon] лимонов сок
3 ягоди

рецепти има на нашата уеб страница:
http://www.russellhobbs.com/ifu/550931

2 وأمسك الجزء السفلي لوحدة الشفرات باليد الأخرى.

3 أدر وحدة الشفرة في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تخرج من قاعدة الإبريق.

4 اسحبها بعناية لأعلى وأخرجها من قاع الإبريق.

5 ارفع مانع التسرب من وحدة الشفرات.

6 اغسل مانع تسرب وحدة الشفرات في ماء صابوني دافئ واشطفه وجففه بالهواء.

7 توخي الحذر الشديد مع الشفرات - لا تتعامل معها مباشرة واستخدم فرشاة غسيل من النايلون.

8 استبدل مانع التسرب الموجود حول وحدة الشفرات .

9 استبدل وحدة الشفرات في قاعدة الإبريق.

10 أدر وحدة الشفرة عكس اتجاه عقارب الساعة لربطها.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

التحضير

1 ضع وحدة الموتور على سطح جاف وثابت ومستو.
2 أمسك الإبريق فوق وحدة الموتور مع جعل المقبض بين أداة التحكم في السرعة والسهم ▲ في وحدة الموتور.
3 قم بتنزيل الإبريق على وحدة الموتور ثم أدر الإبريق لمحاذاة المقبض مع السهم ▲ في وحدة الموتور.
4 أدر الغطاء عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ثم ارفعه من الإبريق.
5 ضع المكونات في الوعاء.
6 لا تملأ بعد علامة 1500ml (1500 مللي). وإذا قمت بذلك، قد تفتح المحتويات الغطاء عند بدء تشغيل الموتور.
7 ضع الغطاء على الإبريق مع اللسان كما هو مبين في الشكل A.
8 قم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لقفله (الشكل B)
9 ادفع الغطاء في الثقب الموجود في الغطاء.
10 لا تقم بتشغيل الجهاز بدون تركيب الغطاء.
11 تأكد من ضبط أدوات التحكم في السرعة على 0.
12 اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.

أداة التحكم في السرعة

1 أدر أداة التحكم في السرعة للسرعة التي تريدها (1 = منخفض، 2 = عالي).
2 أدر أداة التحكم في السرعة إلى 0 لإيقاف الموتور.
3 بشكل عام وللكميات الكبيرة والخليط المكثف والمستوى العالي من المواد الصلبة مقارنة مع المواد السائلة، ينصح استخدام أوقات طويلة وسرعة بطيئة.
4 للكميات القليلة والخلطات الخفيفة التي تحتوي على سوائل أكثر من المواد الصلبة، ينصح باستخدام أوقات قصيرة وسرعة عالية.
5 لا تستخدم الجهاز بشكل مستمر لأكثر من دقيقة. وبعد الاستخدام لمدة دقيقة، دعه يستريح لمدة دقيقتين قبل المواصلة.

نبض

سوف يعطيك تدوير أداة التحكم في السرعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى Y دفعة قصيرة على سرعة عالية. وفي هذا الاتجاه، يتم تحميل المقبض بزنبرك. وسوف يعود إلى 0 عندما تتركه.

إضافة المكونات

لإضافة مكونات أثناء عمل الخلاط، قم بإخراج الغطاء وصب المكونات الجديدة من خلال الثقب ثم استبدل الغطاء.

تأكد من أن المكونات المضافة لا تدفع الحجم في الإبريق بعد علامة 1500ml.

العناية والصيانة

1 قم بإيقاف الجهاز ثم افصله.
2 امسح السطح الخارجي لوحدة الموتور بقطعة قماش مبللة نظيفة.
3 اغسل الأجزاء القابلة للنقل في ماء صابوني دافئ واشطف وجفف.
4 لا تضع أي جزء من الجهاز في غسالة صحون.

وحدة الشفرات

يمكنك فك وحدة الشفرات للتنظيف. من الأفضل عمل ذلك مع الإبريق المقلوب رأسا على عقب.

1 أمسك مقبض الإبريق بيد واحدة.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.

اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الإبريق والتنظيف.

⚠لا تقم مطلقاً بمعالجة السوائل الساخنة أو المغلية

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تغمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمّام أو قرب الماء أو في الخارج.

قم بإيقاف التشغيل (0) قبل تركيب الإبريق في وحدة الموتور.

قم بإيقاف التشغيل (0) وانتظر إلى أن تتوقف الشفرات قبل إخراج الغطاء من الإبريق أو إخراج الإبريق من وحدة الموتور.

لا تضع يدك في الإبريق، حتى بعد أن قمت بإخراجه من وحدة الموتور – لأن الشفرات تكون حادة.

لا تضع أي شيء آخر (ملعقة أو سكين، الخ) في الإبريق أثناء توصيل الخلاط.

لا تدع الإبريق يفيض. فإذا دخل سائل تحت وحدة الموتور، فقد يمتص في الموتور ويتلفه.

لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.

لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.

لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

إذا كان يتم مزج سوائل ساخنة في وعاء، قم دائماً بإبعاد الوعاء عن الحرارة ودعه يبرد قليلاً قبل المزج.

لا تترك الخلاط مطلقاً في الوعاء لأن أسفل الوعاء يمكن أن يكون ساخناً جداً ويتلف الخلاط.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1 أداة التحكم في السرعة

2 وحدة الموتور

3 وحدة الشفرات

4 مانع تسرب

5 الإبريق

6 الغطاء

7 غطاء

8 اللسان

T22-5001630

22250-56 220-240V~50/60Hz 500Watts

22250-56 220-240В~50/60Гц 500 Вт